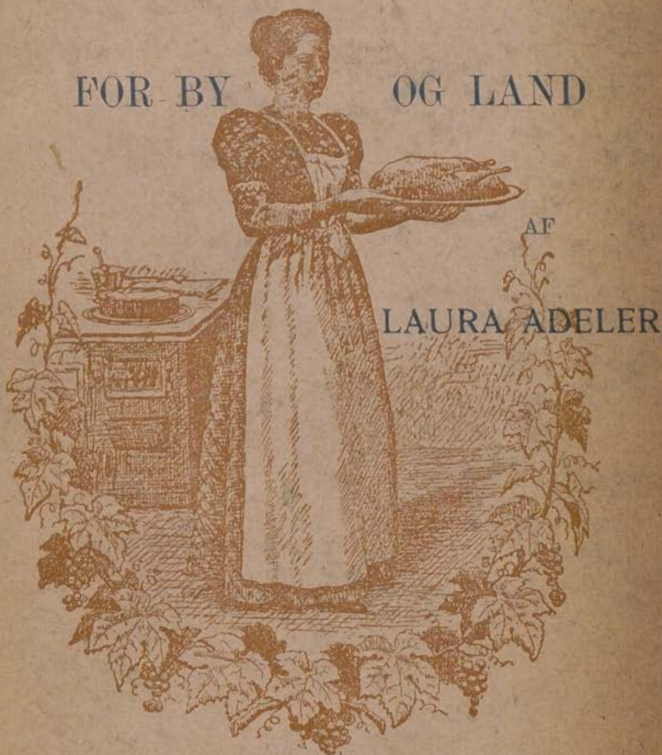
deler Illustreret Kogebog



ILLUSTRERET KOGEBOG



FOR BY OG LAND

AF

LAURA ADELER

KJØBENHAVN
H. HAGERUPS FORLAG
Hovedkommissionær for Norge: H. Aschehoug & Co., Christiania.

ILLUSTRERET
KOGEBOG

FOR BY OG LAND

MED OVER 600 ANVISNINGER TIL MADLAVNING,
BAGNING OG SYLTNING

SAMT

VEJLEDNING I SALTNING, RØGNING, BRYGNING,
VADSK, HØKOGNING ETC.

AF

LAURA ADELER.

Femte Oplag (21.—30. Tusind.)



KJØBENHAVN
H. HAGERUPS FORLAG
Hovedkommissionær for Norge: H. Aschehoug & Co., Christiania.

V. SCHØNEMANNS BOGTRYKKERI, NYBORG.

LAURA ADELER:

ILLUSTRERET KOGEBOG.



FORORD.

Skjøndt der ikke er Mangel paa Kogebøger, maa de dog ikke ganske tilfredsstille de Krav, som en Husmoder tror at kunne stille til en god Kogebog, da jeg ellers næppe havde modtaget saa mange Opfordringer til at udgive den efterfølgende Samling af Opskrifter.

Det maa ogsaa indrømmes, at nogle Kogebøger indeholde for faa Anvisninger, medens andre have en saa overvældende Mængde, at der aldrig bliver Brug for dem i en almindelig borgerlig Husholdning.

Det gjaldt derfor om at finde den gyldne Middelvej, og jeg haaber, at dette maa være lykkedes mig. Der er næppe mange almindelige Retter, om hvis Tilberedning man her forgjæves vil søge Oplysning; men jeg har paa den anden Side af forskjellige Opskrifter paa en og den samme Ret i Reglen kun medtaget den, som jeg ved Prøve har fundet bedst, dels af Hensyn til Pladsen, og dels fordi det ikke altid er saa ganske let at træffe det heldigste Valg mellem flere. Mine mere erfarne Læsere ville ogsaa finde en Del nye, ikke kjendte Retter.

Til Læserne retter jeg en indstændig Anmodning om, at de, før de benytte en Afskrift, nøje ville gjennemlæse Indledningen til det paagjældende Afsnit, da der ofte deri indeholdes Bemærkninger, som gjælde for alle derhen hørende Retter, men som det vilde blive for vidtløfligt at gjentage ved hver enkelt.

For at gjøre Oversigten lettere findes foruden en almindelig Indholdsfortegnelse foran i Bogen tillige en alfabetisk i dennes Slutning.

Hvor Portion-Antallet er angivet, er det en Selvfølge, at man kan gjøre det større eller mindre ved at benytte en forholdsvis større eller mindre Mængde end den, Opskriften angiver. Dog maa tillige Hensyn tages til, at der ved Tilberedningen af mindre Portioner bruges forholdsvis noget mindre Tid.

Det er efter min Formening en Fejl, som hyppig begaas, at man ved overdreven Anvendelse af Krydderier betager en Ret sin ejendommelige Grundsmag og samtidig gjør Tillavningen mere kostbar; dette har jeg altid stræbt at undgaa og tilraader Læserne det samme.

Jeg haaber nu, at mine samlede Opskrifter maa finde en lige saa venlig Modtagelse som de mange enkelte Afskrifter, jeg efter Anmodning hidtil har leveret Venner og Bekjendte.

L. Adeler.

Forord til andet Oplag.

At min lille Kogebog har vundet saa mange Venner, at et nyt Oplag allerede behøves, kan kun glæde mig, og da jeg deri ser et Vidnesbyrd om, at den er praktisk, har jeg i dette Oplag indskrænket mig til ganske enkelte Rettelser og Tilføjninger, hvorved jeg haaber at have forøget dens Brugbarhed.

L. Adeler.

Alfabetisk Indholdsfortegnelse findes bag i Bogen.

INDHOLDSFORTEGNELSE.

II. Grød, Vælling og Mælkeretter.

Frugtgrød.

III. Fars, Boller og Frikadeller.

IV. Fisk og Skaldyr.

VI. Store og smaa Postejer samt Krustader.

VII. Piroger, Rissoler og Rouletter.

VIII. Buddinger.

A. Varme Buddinger.

B. Kolde Buddinger.

IX. Saucer.

X. Krèmer.

XI. Omeletter og Æggeretter.

XII. Souffléer.

XIII. Tærter, store Kager, Pandekager, Æbleskiver m.v.

XIV. Smaa Kager.

Kager, som koges.

(Krustader se Nr. 200).

XV. Isbuddinger.

XVI Geléer.

XVII. Kompotter.

XVIII. Salater til Steg.

XXI. Om Saltning og Røgning m. v. samt Tilberedning af Pølser.

XXII. Om forskellige Grøntsagers Anvendelse og Behandling samt om Tørring af Frugt.

XXIII. Hvedebrød, Julekage, Tvebakker m. m.

I. Supper.

A. Kjødsupper.

Det Kjød, som skal bruges til Suppe, maa ikke have hængt for længe, men skal være af Dyr, der nylig ere slagtede. Suppen paa Kjød af ældre og mindre fede Dyr kan godt blive kraftig; men Suppekjødet har ringe Værdi. Det skader langtfra, at Kjødet indeholder en Del Ben, som Skank, Bov, Laar, Bryst eller Højreb; ja selv paa Ben alene kan koges kraftig Suppe. Kjødet vadskes godt, men det maa ikke ligge i Vand, før det koges. Det sættes over Ilden i koldt Vand, — 1 Pot Vand til hvert Pund Kjød, — og maa koges ved sagte Ild.

I Reglen regner man, at der til Kogningen medgaar en halv Time for hvert Pund, Kjødet vejer; men det afhænger meget af Kjødets Beskaffenhed. Suppen maa ikke saltes for stærkt, da Saltsmagen altid træder mere frem under Kogningen.

Til Visk benyttes Toppen af Persille, Porrer og lidt fin Selleritop; Spædning af Suppe maa altid ske med kogende Vand. Oxekjød giver den kraftigste Suppe; man regner heraf et Pund for hver Person; men andet Kjød kan ogsaa benyttes. Af Spædekalvekjød bruges dog næsten dobbelt saa meget. I den daglige Husholdning laves imidlertid Suppen knap saa kraftig, men man bruger kun fem Sjettedele af den her angivne Vægt eller endog mindre.

1. Bouillon.

(1 Pot Vand til 1 Pd. Kjød.)

Oxekjød med en Del Ben, f. Ex. Skank, Bov, Laar, Bryst osv. afvadskes og sættes over Ilden med en Pot koldt Vand for hvert Pd. Kjød. Vandet maa staa lidt over Kjødet, og Gryden maa ikke være større, end at den næsten er fuld, og den maa have et tætsluttende Laag. Suppen koges ganske langsomt over sagte Ild, indtil den begynder at skumme, da tilsættes der lidt Salt, hvorved Skummet kommer bedre op. Derefter henstaar Suppen under lukket Laag og jævn Kogning, medens den hyppigt skummes, indtil al Urenhed er fjernet. Naar dette er Tilfældet, tilsættes nogle velrensede hele Supperødder, nemlig Gulerødder, Persillerødder og Selleri samt en med Sejlgarn ombunden Visk. Endvidere kan man komme nogle pillede Løg, nogle faa hele Peberkorn, et lille Stykke Ingefær samt lidt Kandis-Sukker deri. Derpaa henstaar Suppen over jævn Ild under jævn Kogning, indtil Urterne ere møre, da tages de op; men Kjødet koges vedblivende, indtil det er ganske mørt. Naar Suppen er kogt færdig, sies den og henstaar derefter rolig et Kvarterstid, hvorpaa Fedtet afskummes. Bouillonen anvendes til en Del af de i det Efterfølgende nævnte Supper og Saucer, men kan ogsaa serveres med en Æggeblomme i og med ristede Franskbrøds-Skiver til.

2. Bouillon de poche.

(Heraf bliver 4 Potter Bouillon).

6 Pund Oxeskank sønderhugges, ligeledes 2 Pund Kalveskank og en ikke for ung Høne. Hvis Hønen senere skal bruges hel, sønderhugges den ikke. Alt Kjødet sættes over Ilden med 8 Potter Vand og koges

paa samme Maade som Bouillon Nr. 1. Men naar Suppen er siet, hældes den tilbage i Gryden, dog uden at Bundfaldet følger med, og nu koges den over sagte Ild og under jævnlig Omrøren, indtil den bliver brun og jævn, omtrent som Sirup. Den er da færdig og hældes op paa et fladt Fad for at afkøles og kan opbevares i længere Tid. Naar man vil bruge den, afskæres passende Stykker, som opløses i kogende Vand.

3. Brun Sky.

I en Kasserolle med tyk Bund smeltes et Fjerdingspund Smør, som man lader løbe rundt i Bunden, hvorefter man kommer et halvt Pund smaatskaaren Nyretælle deri. Omtrent 6 Pund mellemskært Oxekjød skæres i Skiver, der lægges paa Bunden af Kasserollen, derovenpaa nogle pillede Løg samt Skiver af rengjorte Gulerødder og Selleri. Herovenpaa lægges Affald af Kjød og Ben ogsaa godt afskyllede Stegeben, der først ere huggede itu. Det hele hensættes i en Time over svag Ild eller endnu bedre i en temmelig varm Ovn, og man passer paa, at det ikke brænder paa. Om fornødent kan man derfor spæde Blandingen med lidt Bouillon. Derefter sættes det hele et Øjeblik over stærkere Ild, og der paafyldes saa meget Vand, at det netop staar over Blandingen. Lidt Salt, en lille Suppevisk og en halv Snes Peberkorn kommes deri, hvorefter det koges under lukket Laag og ved sagte Ild i omtrent 4 til 5 Timer. Rødderne og Visken tages op, og naar Skyen er færdig, sies den og hensættes til Afkøling. Jo længere Skyen koger, desto fastere bliver den, og jo længere kan den opbevares.

4. Fiskesuppe.

Et Fjerdingspund Smør lægges i en Kasserolle tilligemed i Skiver skaarne, rene Suppeurter, hakket

Rødløg og Persille, det dampes under Laag, indtil Urterne ere halvmøre. Da kommes 4 Pund velrenset og i Stykker skaarne Torsk, Flynder eller Aalekvabbe deri. Man hælder nu saa meget Vand derpaa, at det netop staar over Fisken, hvorefter Suppen koges og skummes. Derefter tilsættes Salt, 10 Peberkorn og et Laurbærblad, hvorefter det Hele koges under Laag, indtil Fisken er gjennemmør. Fisken tages da op, Suppen sies og kan anvendes til Fortynding af Kjødsuppe og til Fiskesauce.

5. Kjødsuppe med Boller.

(1 Pd. Oxekjød til 1 Portion).

Da man ved denne Suppe tillige i Reglen ønsker at benytte Suppekjødet som Efterret, kan man, for at det kan blive saa meget saftigere, sætte Kjødet over Ilden med varmt eller kogende Vand, 1 Pot til hvert Pund Kjød. Men da Suppen derved bliver mindre kraftig, kan man ogsaa følge en anden Fremgangsmaade. Til et Stykke Suppekjød paa 10 Pund tages 4 Pund simplere Oxekjød, f. Ex. Skank, der, efter at være vadsket, hugges i Stykker og sættes over Ilden med 12 Potter koldt Vand. Naar denne Suppe ved langsom Ild er bragt i Kog, skummes den, og lidt Salt kommes deri, hvorefter Suppen paany koges jævnt i en Time. Først da kommes det egentlige Suppekjød deri tilligemed en Suppevisk og nogle rengjorte hele Supperødder, 10 hele Peberkorn og et lille Stykke Ingefær, hvorefter Suppen atter koger jævnt, indtil Rødderne ere møre, saa tages disse op, skæres itu og lægges i Terrinen. Naar Kjødet er mørt, tages det op og holdes varmt indtil Anretningen. Suppen sies og henstaar saa rolig et Kvarterstid, hvorefter Fedtet skummes af. Nu hældes Suppen igjen forsigtigt i Gryden, saaledes at der intet

Bundfald kommer med. I Suppen lægges et lille Stykke Kandis og, om fornødent, saltes den. Bollerne sættes paa, den faar et godt Opkog, og naar Bollerne ere møre, hældes den i Terrinen over Rødderne. Den her nævnte Portion vil være tilstrækkelig til 12 Personer. Suppekjødet strøes med lidt Salt og kan anrettes som Efterret med Peberrodssauce. Faar man Suppe tilovers, maa Rødderne frasies, da den ellers let bliver sur under Opbevaringen.

6. Suppe med Karri.

(Af Oxe-, Fedekalve- eller Lammekjød knap 1 Pd.; af Spædekalvekjød henved det Dobbelte til hver Portion.)

Denne Suppe koges fortrinsvis paa Kalve- eller Lammekjød. Behandlingen er iøvrigt ganske som ved Nr. 5 omtalt, kun taaler Kjødet knap at koge saa længe, og i Stedet for Boller anvender man Ris dertil. Disse sættes i Blød i koldt Vand, og dette fornyes gjentagne Gange, medens man rører godt om i dem med Hænderne. Naar paa denne Maade al Urenhed er fjernet, sættes Risene over Ilden i koldt Vand, koges og skummes gjentagende. Derpaa hældes de i et Dørslag og overhældes med koldt Vand. Nu først hældes Suppen paa Risene, som faa et Opkog, til de ere møre, men dog hele. Karri tilsættes efter Smag. Suppen anrettes først og derefter Suppekjødet, hvortil kan gives sur Løgsauce.

7. Hønsekjødsuppe.

(1 Pd. Høne til hver Portion.)

Hvis man ikke vil benytte den kogte Høne som Efterret, kan denne Suppe godt koges paa et gammelt Dyr. Naar Hønen er slagtet, lægges den en Time i koldt Vand, hvorefter den skoldes, plukkes, renses og

sættes over Ilden med 3 Potter Vand. Har man tillige en Kalveskank at komme i Gryden, bliver Suppen saa meget kraftigere. Naar Suppen koger, skummes den godt, lidt Salt og Suppeurter tilsættes, hvorefter Kogningen fortsættes under jævn Ild og under lukket Laag, indtil Rødderne ere møre, de tages da op, skæres i Stykker og lægges i Terrinen, medens Suppen vedbliver at koge, indtil Kjødet er mørt. Det tages saa op, Suppen sies og gives et Opkog med Bollerne, og naar Bollerne ere møre, hældes Suppen i Terrinen. Man kan benytte smaa, fine Boller eller Brødboller. Hvis Hønen er gammel, maa den helst hugges itu, før den koges, og al Kraft uddrages af den, saa Kjødet ikke er meget værd. Unge Høns (eller Kalkuner) koges derimod hele og kunne serveres som Efterret med Flødepeberrod. For at Leveren ikke skal koge itu, lægges den under Kogningen indeni Skroget med den rengjorte Kraas og Hjertet.

8. Kjørvelsuppe.

(10 Portioner.)

3 til 4 Haandfulde Kjørvel renses og hakkes fint. 5 Potter Bouillon, der kan være kogt paa Kalve- eller Lammekjød, sættes over Ilden og skummes. Et Fjerdingspund Smør lægges i en Kasserolle og bages omtrent et Kvarter, hvorefter Jævningen lidt efter lidt fortyndes med Bouillonen. Rengjorte Asparges skæres i Stykker paa en Tommes Længde, koges i Vand og kommes tillige med lidt af det Vand, hvori de ere kogte, i Suppen tilligemed nogle smaa kogte Gulerødder og den hakkede Kjørvel. Suppen gives et lille Opkog og serveres med forlorne Æg samt ristede Skiver af Franskbrød. Man kan ogsaa bage Kjørvelen sammen med Smørret og Melet.

9. Kallunsuppe.

(10 Portioner.)

Denne Suppe tillaves helst i Forsommeren, naar man kan faa Kallun af Lam og unge, fine Suppeurter. Kallun, Fedetarme og Fødder af 5 Lam renses med stor Omhu. Kallunet skrabes gjentagne Gange og lægges mellem hver Gang i koldt Vand med lidt Salt i; Fedetarmene renses først udvendig, skæres derpaa op og renses indvendig; naar Fødderne ere rengjorte, flækkes Benene. Derpaa skæres Kallunet i smaa Tærninger og sættes tilligemed Fødderne over Ilden i 5 til 6 Potter Vand, koges og skummes; derpaa kommes Fedetarmene, der ligeledes ere skaarne i smaa Tærninger, deri, tilligemed Salt og en Suppevisk. Suppen koges derefter, indtil Kallunet er mørt, hvorefter der kommes smaa, fine Supperødder, navnlig Gulerødder og afpillede Grønærter samt lidt afvadskede Rosiner deri tilligemed et godt Fjerdingspund Ris, der er behandlet paa den i Nr. 6 omtalte Maade. Naar Rødderne ere møre, anrettes Suppen saa varm som muligt med finthakket Kruspersille til.

10. Flæskesuppe.

Denne Suppe koges paa Flæsk, Ben, Flæskesvær og Saltmad. Saltmaden maa staa i Blød i koldt Vand to Døgn, før den skal koges, og Vandet fornyes 3 Gange daglig. Er der blandt Saltmaden Pølser, maa de under Kogningen af og til prikkes med en Gaffel, for at de ikke skulle revne. Kjødet sættes over Ilden med saa meget koldt Vand, at det staar et Par Tommer over Kjødet; i Vandet lægges et lille Stykke Ingefær. Under Kogningen skummes Suppen gjentagne Gange med megen Omhu. Naar Kjødet er mørt, sies Suppen og henstaar et godt Kvarter; for at man bedre kan afskumme

Fedtet. Suppen sættes derpaa paany over Ilden med grove Byggryn eller Perlegryn, som først ere vadskede i koldt Vand, Selleri, Persillerødder, Gulerødder og raaskrællede Kartofler. Fedtet, som afskummes, røres med lidt Hvedemel ud i Suppen for at gjøre den mere jævn. Den koges, indtil Rødderne og Risene ere møre.

11. Grønkaal.

(10 Portioner).

Kaalen stænkes med Saltvand og henligger derefter nogle Timers Tid, da Larver, som muligt ere paa den, saa lettere falde af. Derefter pilles de gode Blade af Stokken og skylles godt i koldt Vand, samt hakkes fint med 3 Spiseskefulde Hvedemel. Navnlig om Efteraaret har imidlertid Grønkaal en ram Smag, som kan borttages paa følgende Maade: Naar Bladene ere afpillede, sættes de over Ilden med fornødent Vand, gives et Opkog og lægges saa i et Dørslag, hvor de overhældes med koldt Vand samt trykkes et Par Gange, indtil Vandet er løbet af, og først da hakkes de. Imidlertid sættes 5 Potter Kjød- eller Saltmadssuppe (smlg. Nr. 10) paa Ilden, og naar Suppen koger, røres lidt af den i Kaalen, indtil denne er tilstrækkelig fortyndet, hvorefter den hældes over i den kogende Suppe tilligemed nogle pillede Løg og koger omtrent 10 Minutter. Før Anretningen kommes raaskrællede, kogte og ituskaarne Kartofler i Kaalen. Om man vil, kan man ogsaa sætte Boller paa den ligesom paa Kjødsuppe.

12. Hvidkaalsuppe (paa Svineryg).

(10 Portioner.)

Til denne Suppe benyttes ofte Svineryg, som knækkes i Leddene, før den koges; men man kan ogsaa benytte andet Flæsk eller Saltmad (smlg. Nr. 10). 8 til

10 Pd. koges med saa meget Vand, at det staar godt derover. Af et fast Hvidkaalshoved fjernes de yderste Blade og den grove Stok, medens Resten skæres i fine Strimler og tilligemed nogle Gulerødder, Persillerødder og en Selleri kommes i Suppen, naar den har kogt og er skummet. Endvidere lægger man i Suppen i en lille tilbunden Lærredspose 20 hele Peberkorn og en lille Spiseskefuld stødt Kommen; Posen tages op før Anretningen. Naar Kaalen og Rødderne ere møre, tages de op, og de sidste skæres itu, Suppen sies, faar paany et Opkog og hældes med Kaalen, Rødderne og nogle skrællede, kogte og ituskaarne Kartofler i Terrinen. Svineryggen bestrøes med lidt Salt og serveres til Suppen.

13. Brunet Hvidkaalsuppe.

(10 Portioner.)

Et Fjerdingspund Smør brunes med 2 Spiseskefulde Puddersukker. Naar det er lysebrunt, kommes Strimlerne af et ituskaaret, fast Hvidkaalshoved, hvoraf de yderste Blade ere bortfjernede, deri og brunes under Laag samt under omhyggelig Omrøren, indtil Kaalen er mør. Derpaa spædes Kaalen lidt efter lidt med 5 Potter Suppe, og naar denne koger, sættes Kjødboller paa.

14. Grøntsuppe.

(10 Portioner.)

I 5 Potter tynd Kjødsuppe kommes Strimlerne af et stort Hvidkaalshoved tilligemed unge, rensede Supperødder, der ligeledes ere skaarne i Strimler, nogle Porrer og en Suppevisk. Naar Rødderne ere halvt møre, kommes 2 Pægle unge, pillede Grønærter samt 1 Pund ituskaarne Asparges og lidt itupillet Blomkaal i

Suppen, hvorefter det Hele koges, indtil alle Suppeurterne ere møre.

15. Aalesuppe.

(10 Portioner.)

3 til 4 Pund mellemstore Aal flaas, rengjøres, Hovedet fraskæres og Finnerne afklippes, hvorefter Aalen skæres i Stykker paa en god Tommes Længde og bestrøes med Salt. Derpaa kommes Aalestykkerne i lidt Vand med Salt, gives et Opkog, skummes godt og hældes op i et Dørslág. 5 Potter tynd Kjødsuppe sættes over Ilden tilligemed rene, ituskaarne Supperødder, en halv Snes Peberkorn og et Laurbærblad, hvorefter den koger over sagte Ild. Naar Rødderne ere halvt møre, kommes skrællede, ituskaarne Æblestykker deri og, om man vil, smaa Kjødboller. Naar de næsten ere møre, kommes Aalestykkerne deri og gives et Opkog, til de ere fuldstændig møre. Nu tages Suppen af Ilden og tillaves med Salt, Sukker og Eddike efter Smag. Suppen bliver blakket, hvis man kommer Eddiken i den, medens den koger.

16. **Kraasesuppe** og Andesuppe).

(10 Portioner.)

Hertil bruges Kraasemaden af 2 Gæs eller 4 Ænder. Kraasene rengjøres omhyggeligt, den tykke indvendige Side afflaaes, og de skæres i 2 eller 4 Stykker. Hovederne flækkes og renses tilligemed Tungerne, endvidere Halsen og de yderste Led af Vingerne, af hvilke Dele de smaa fine Fjer nøjagtigt afpilles, Fødderne skoldes, og Yderhuden afflaaes; Leveren og Hjertet afpudses. Naar Alt er renset og afvadsket, sættes det paa Ilden med 5 Potter koldt Vand og lidt Salt. Efter at Suppen har kogt og er skummet, kommes

en Suppevisk og Supperødder paa den, hvorefter den koger, indtil Kraasene ere møre. Nu tages Kraasemaden op og holdes varm for at serveres i Forbindelse med Suppen. Rødderne tages ligeledes op, skæres i Stykker og lægges i Terrinen, Suppen sies og sættes igjen over Ilden for at faa et Opkog med skrællede Æblestykker, nogle vadskede Svedsker og et lille Stykke Ingefær. Naar Æblerne ere møre, tages Suppen af Ilden og tillaves med Sukker, Eddike og Salt efter Smag. Til denne Suppe kan man ogsaa benytte gamle Ænder, der ikke ere gode til Steg. Ænderne strøes, naar de ere kogte og optagne, med lidt Salt og serveres med Suppen. En And vil i Reglen være tilstrækkelig til 6 Portioner.

17. Gule Ærter.

(10 Portioner.)

Ikke alle Ærter ere gode til Kogning, og før man gjør sit endelige Indkjøb, bør derfor en Prøve koges i Vand. I haardt Brøndvand koge alle Ærter vanskeligt, medmindre man kommer lidt renset Soda eller tvekulsur Natron deri. Paa et tørt Sted kunne Ærter opbevares meget længe uden at tage Skade. Til hver Person regnes omtrent ½ Pot eller ¾ Pd. Ærter, lidt mindre, naar de ikke afsies, lidt mere, hvis de blive dette. Aftenen før de skulle koges, frapiller man de beskadigede, hvorefter de sættes i Blød i koldt Vand Natten over. Hvis man til Suppen vil benytte Saltmad, maa denne først udblødes (smlg. Nr. 10). — Ærterne sættes paa Ilden i en Gryde med saa meget koldt Vand, at det staar omtrent 4 Tommer over Ærterne. I Gryden lægges tillige nogle pillede Rødløg, men intet Salt, hvorefter Ærterne koges uden Laag ved jævn Ild, indtil de begynde at skyde Skallerne, de skummes da, hvorved man passer ikke at faa Løgene med. Naar Ærterne ere

saa møre, at de kunne udtværes, røres de med en flad Ske ud i Gryden, saa de blive som Grød. I Landhusholdninger spises denne Ærtegrød undertiden som almindelig Grød med Smør i og Mælk til, hvorpaa der næste Dag gives Gule Ærter som Søbemad, i saa Tilfælde maa der koges saa mange flere Ærter. Hvilken Fremgangsmaade man nu end vælger, tillaves de Gule Ærter saaledes: 8 Pd. Kjød eller Saltmad sættes over Ilden med 5 Potter Vand; Suppen koges, skummes og sies som sædvanlig, hvorefter Ærterne spædes med den, indtil de ere saa tykke som Vælling. Er Suppen ikke tilstrækkelig hertil, spædes yderligere med kogende Vand. Ærterne faa nu, under stadig Omrøring, for at de ikke skulle svies, et godt Opkog. De anrettes derefter saa varme som muligt med Suppekjødet til. Vil man have afsiede gule Ærter, bærer man sig saaledes ad. Naar Ærterne ere kogt møre, tværes de gjennem et Dørslag, og spædes med Suppen, indtil de ere passende jævne. Paa denne Maade fjernes Skallerne. Ærtesuppen kommes derpaa i en Gryde tilligemed nogle ituskaarne Sellerier, Persillerødder, nogle pillede hele Rødløg samt skrællede Æblestykker, og, om man vil, lidt hakket Thimian. Gryden koger ved sagte Ild og under stadig Omrøring, indtil Rødderne ere møre, Suppen anrettes saa varm som muligt med Suppekjødet til, ogsaa med bagte Tærninger af Franskbrød. Ærtesuppen bør ikke være for tyk, og Tallerkenerne maa være varme; thi naar Ærterne afkjøles, blive de tykkere.

18. Graa Ærter.

(10 Portioner.)

3 Pund graa Ærter renses og sættes i Blød i koldt Vand, Aftenen før de skulle bruges. Til Suppen kan man enten benytte Bouillon, Sky eller Skinkesuppe.

Ærterne sættes over Ilden med saa meget koldt Vand, at det staar et Par Tommer over dem. De koges derefter 2 til 3 Timer under Laag, skummes godt, men omrøres ikke. Naar de næsten ere møre, sættes en Jernpande over Ilden med et Fjerdingspund Smør, der brunes lysebrunt, hvorefter tilsættes 3 Spiseskefulde Hvedemel, med hvilket man lader det bage mørkebrunt. Imidlertid er Suppen kogt, siet og Fedtet afskummet. Det brunede Mel kommes i en Jydepande og spædes op med Suppen, indtil det bliver som en jævn Sauce, hvori kommes stødte Nelliker, et Par Laurbærblade, Eddike og Sukker efter Smag, og det Hele faar et lille Opkog. Imidlertid maa Ærterne være kogte møre og ophældes nu i et Dørslag, for at Vandet kan løbe fra dem. De kommes da i Terrinen, og Saucen heldes over dem. Hvis Suppen er kogt paa en røget Skinke, anrettes denne samtidig med Ærterne, efter at Sværen først er aftaget.

19. Sellerisuppe.

(10 Portioner.)

4 gode Selleriknopper renses og skæres i Stykker tilligemed lidt af de inderste fine Blade. De sættes over langsom Ild med 5 Potter Bouillon og koges meget møre, hvorefter de gnides gjennem en Sigte under Spædning med Suppen. Derpaa sættes Suppen igjen over Ilden med lidt Muskatblomme og faar et Opkog. I Terrinen piskes 3 Æggeblommer, og under stadig Piskning hældes Suppen deri. Den serveres med ristede Franskbrøds-Skiver.

20. Julisuppe (à la Julienne).

(10 Portioner).

Unge Gulerødder, Sellerier, Porrer, Persillerødder og Mairoer rengjøres, skæres i tynde Strimler af Tykkelse

som et Halmstraa paa et Par Tommers Længde samt koges under Laag og ved sagte Ild med 5 Potter god klar Bouillon. Hertil serveres ristede Skiver af Franskbrød.

21. Sundheds-Suppe (à la santé).

(10 Portioner.)

Et Par Haandfulde Syrer, en Haandfuld Kjørvel, lige saa megen Hovedsalat og lidt Persille renses, vadskes og finthakkes. Det sættes over Ilden med et Fjerdingspund Smør, dampes et Kvarter, tilsættes 5 Potter Hønsekjødsuppe og koges ½ Time. Serveres med smaa Hønsekjødboller i, eller ristet Franskbrød til.

22. Italiensk Suppe med Makaroni.

(8 Portioner.)

1 Pund Makaroni knækkes itu og lægges med lidt Salt i rigeligt kogende Vand, hvori de koge et Øjeblik, men inden de endnu ere halvmøre, ophældes de i en Sigte og afkøles ved Overhældning med koldt Vand, hvorpaa de skæres i mindre Stykker paa et Par Tommers Længde. 6 store Rødløg og 6 Gulerødder rengjøres, skrælles og skæres i Skiver, hvorefter de brunes i rigeligt Smør. Naar det er godt brunt, kommes 3 Spiseskefulde Mel deri, og det Hele omrøres godt, indtil Alt er rigtig brunt, hvorpaa det spædes med 5 Potter god Suppe og koges godt sammen dermed. Derpaa hældes det gjennem en Sigte, sættes atter over Ilden tilligemed de ituskaarne Makaroni og koger under Laag ved sagte Ild med disse, indtil de ere møre. Skulde der ved Suppens Henstaaen danne sig en Hinde paa den, maa den aftages. Suppen serveres med reven Parmesan Ost til.

23. Forloren Skildpaddesuppe.

(10 til 12 Portioner.)

Hovedet af en Fedekalv lægges en Timestid i koldt Vand, hvorefter det skylles med varmt Vand, saa det bliver frit for Blod. Efter at det er omhyggeligt renset, Ørene afskaarne og Øjnene udtagne, sættes det over Ilden med tilstrækkeligt koldt Vand, og naar det netop staar paa Kog, tages det op og blancheres ved at overhældes med koldt Vand. Derpaa flækkes Hovedet, og Hjernen udtages. Suppen sættes paany over Ilden tilligemed Hovedet, lidt Salt, en Suppevisk, 10 hele Peberkorn og et lille Stykke Ingefær. Den koges derpaa over sagte Ild, indtil Kjødet er godt gjennemkogt og let kan løsnes fra Benene. Hovedet tages derpaa op, lægges paa et fladt Fad for at afkøles, og Suppen sies. — Da Kogningen af Kalvehovedet medtager omtrent 4 Timer, kan den udføres Dagen før Suppen skal bruges. — Et finthakket Rødløg brunes langsomt med et Fjerdingspund Smør og fire Spiseskefulde Hvedemel, 3 Potter kraftig Sky tilsættes, og det Hele spædes med den paa Kalvehovedet kogte Suppe. Naar det har kogt noget, lægges Kjødet af Kalvehovedet, der er pillet af Benene og tilligemed Tungen skaaret i smaa Stykker, omtrent en halv Tomme paa hver Led, deri tilligemed en lille Knivspidsfuld Kajennepeber og en lille Spiseskefuld Kandis. Man kan ogsaa sætte smaa Boller af Hønse- eller Fiskefars derpaa. Umiddelbart før Anretningen kommes en Spiseskefuld god Cognac og en halv Pægl Madeira eller Sherry i Suppen. I Terrinen lægges 12 til 20 haardkogte Æggeblommer, hvorefter Suppen ophældes og anrettes.

24. Suppe med ægte Kastanier.

(10 Portioner.)

2 Pund ægte Kastanier eller Maroner koges et Øjeblik i Vand, lægges paa et Dørslag og overhældes med koldt Vand. Paa denne Maade bliver man i Stand til at pille dem. Et Fjerdingspund Smør smeltes i en Pande sammen med en Spiseskefuld Sukker, og heri glasseres Kastanierne, hvorefter der lidt efter lidt tilsættes omtrent en Pægl Sky, hvormed Kastanierne koges, indtil de ere møre. 3 Potter Sky koges, skummes og jævnes lidt efter lidt med Sagomel, saa den ikke klumper, men bliver saa jævn som tynd Havresuppe; Rødvin kommes deri efter Smag og derpaa Kastanierne tilligemed den Sky, hvori de ere kogte; om man synes kan ogsaa tilsættes lidt Supperødder, der ere skaarne i Terninger af Størrelse som Kastanierne. Kogningen maa ske ved langsom Ild og under jævnlig Omrystning og Omrøring, da Kastanierne ere tilbøjelige til at brænde paa Bunden.

25. Oxehalesuppe.

(10 Portioner.)

12 Pd. Oxehale eller omtrent 3 Stk. renses og skæres itu efter Leddene, dog plejer man ikke at medtage de 3 yderste Led. De afvadskes derefter godt i flere Sæt Vand. Et Fjerdingspund Smør brunes, og deri kommes Stykkerne og brunes smukt lysebrune, samt spædes derefter med 5 Potter tynd Sky og koges med nogle Peberkorn, lidt Salt, et Løg og en Suppevisk under Laag og ved sagte Ild, indtil Kjødet er gjennemmørt og med Lethed løsnes fra Benene. To Theskefulde Hvedemel bages sammen med Fedtet, der skummes af Suppen, og heri spædes Suppen, indtil den bliver passende jævn. Skiver af kogte Supperødder udskæres med Formjern

og kommes i Terrinen tilligemed en Flaske Portvin, og herover hældes Suppen. Ved Anretningen lægges et Par Stykker Oxehale i hver Tallerken.

26. Napoleonssuppe.

(8 Portioner.)

10 til 20 Rødløg, færre eller flere efter deres Størrelse, pilles, skæres i Skiver og kommes i et Fjerdingspund smeltet Smør for at svede, medens de jævnlig røres med en Træske. Derefter røres forsigtig, at det ikke sætter sig paa Bunden, 1 Haandfuld Hvede- eller Sagomel deri, hvorefter det fortyndes med omtrent 4 Potter brun Sky, indtil det bliver som tynd Havresuppe. Det koges et Kvarterstid og rives derefter gjennem en Sigte, hvorefter Suppen paany hældes i Gryden tilligemed 25 smaa pillede Rødløg og nogle i fine Skiver skaarne Persillerødder. Suppen koges derefter, indtil Løgene ere møre, og anrettes med bagte Terninger af Franskbrød.

27. Kejsersuppe.

(8 Portioner.)

1 Pund magert Oxekjød, et halvt Pund Kalvekjød og et Fjerdingspund Skinke skæres i smalle Smaastykker og lægges i en Gryde tilligemed et Fjerdingspund Oxetalg, et Par Skiver Flæsk, nogle Gulerødder, en Selleri og 10 Løg, som ere skaarne i Skiver, samt lidt Peber og Salt. Derpaa sættes det over Ilden og det Hele røres, indtil det begynder at blive brunligt i Bunden, hvorefter man kommer et Par Spiseskefulde Mel deri, omrører det godt og opspæder det samtidig med 4 Potter god Bouillon. Efter at være kogt sies Suppen og tilsættes lidt Kajennepeber og Portvin. Herpaa fine Kjødboller (Nr. 75).

28. **Dronning-Suppe** (à la reine).

(16 Portioner.)

En fed Høne, 4 Pd. Oxekjød og 3 Pd. Kalvekjød afvadskes i koldt Vand og sættes over Ilden med en Theskefuld Salt og saa meget Vand, at det netop staar over Kjødet. Naar Suppen er skummet, tilføjes 1 Selleri, nogle Persillerødder, 2 Løg og nogle Korn hvidt Peber. Naar Hønen er mør, tages den op; men det Øvrige koges endnu i en Time og sies da. Det Fede skummes af Suppen, kommes i en anden Kasserolle med 2 til 3 Spiseskefulde Hvedemel og bages godt sammen, dog ikke saaledes, at det brunes, det spædes med den afkogte Hønsebouillon og faar et Opkog. Brystet af Hønen skæres i fine Strimler paa et Par Tommers Længde, og ved Anretningen kommes nogle Stykker i hver Tallerken. 6 Æggeblommer piskes i Terrinen med 6 Spiseskefulde god sød Fløde, og den kogende Suppe hældes herpaa under stadig Piskning. Til Suppen kan serveres afbagt Brød.

Naar man saaledes „lierer“ Suppe med Æg og Fløde eller Smør, maa dette først ske ved Anretningen; thi efter Lieringen maa Suppen ikke koge, da den ellers skilles ad.

29. **Aspargessuppe.**

(8 Portioner.)

3 Pund rengjorte Asparges skæres i Stykker paa et Par Tommers Længde og koges hurtigt i lidt Vand med lidt Salt og Smør, indtil de ere møre. Derefter spædes de med 3 Potter god Bouillon, og det Hele faar et Opkog. 6 Æggeblommer piskes med 6 Spiseskefulde god sød Fløde i Terrinen, og under stadig Piskning kommes lidt efter lidt al Suppen forsigtig deri. Hertil serveres afbagt Franskbrød i Terninger.

30. Krebse- eller Hummersuppe.

(10 Portioner.)

50 mellemstore Krebs vadskes og kommes i kogende Vand med lidt Salt i. Naar Krebsene ere kogte, hvilket varer omtrent et Kvarterstid, tages de op, hensættes til Afkøling og pilles derpaa. Halerne, af hvilke Endetarmen udtages, og nogle af de største pillede Kløer lægges for sig, medens 20 til 24 af de smukkeste Hoveder pudses godt af og lægges i koldt Vand. Alt det øvrige Affald og Skallerne stødes fint med et Fjerdingspund Smør, hvorefter det kommes i en Kasserolle og svitses under stadig Omrøring, at det ikke brændes. Det spædes med Krebsesuppen saaledes, at den staar rigelig over Skallerne og koges saa længe, indtil det røde Smør flyder ovenpaa, dette afskummes under Kogningen, og man vedbliver hermed, saa længe der viser sig noget. Dette Krebsesmør kommes derpaa i en Kasserolle med en Skefuld Hvedemel, hvormed det bages sammen, og spædes med den afsiede Krebsesuppe samt god Bouillon, indtil det udgjør mellem 4 og 5 Potter. I de tomme rensede Hovedskaller fyldes Fiskefars, hvorefter de afkoges i Vand og Salt, afpudses og lægges i Suppen tilligemed Halerne og de store Kløer. Man kan ogsaa sætte nogle smaa Fiskeboller paa Suppen. I Terrinen piskes 4 Æggeblommer med 6 Spiseskefulde god sød Fløde, hvorefter Suppen forsigtig hældes deri lidt efter lidt under Piskning. Salt og Peber tilsættes efter Smag.

Hummersuppe tilberedes paa lignende Maade, kun kommes deri tillige et Pund Asparges, som ere skaarne i Stykker paa en Tommes Længde, tilligemed lidt af Aspargesvandet, hvilket gives et Opkog med Suppen. Man kan kjøbe Krebse- eller Hummersmør i Daaser og henkogte Krebsehaler eller Hummer og benytte disse paa ovenanførte Maade.

31. Om Kjødextrakt.

Af de forskjellige Sorter Kjød-Extrakt har navnlig Liebigs vunden Anerkjendelse. Den er fremstillet af rent frisk Oxe- og Faarekjød, er fri for alle Fedt- og Limstoffer, samt indeholder i eet Pund alle de i hedt Vand opløselige Bestanddele af 34 Pund rent Kjød, svarende til 45 Pund godt Oxekjød. Kjød-Extrakten kan opbevares i lang Tid paa et tørt Sted, selv efter at Krukken har været aabnet, og den er saaledes et udmærket Hjælpemiddel ved Tilberedning af Bouillon og Sauce. En Theskefuld, opløst i kogende Vand med Tilsætning af lidt Salt, giver fire store Kopper Bouillon. Ved Tilsætningen af lidt Fedt og nogle Suppeurter forbedres Smagen. Bouillonen skal være stærk gul, ikke brun, da man ellers har taget for megen Extrakt. Kjødextrakten egner sig ogsaa udmærket til at forbedre Kraften og Smagen ved svage Supper eller Saucer; men man maa ikke tage for meget deraf.

B. Søde Supper.

---

32. Byggrynssuppe.

(6 Portioner).

2 Pægle mellemfine Byggryn vadskes i koldt Vand ved Omrøring med Hænderne, hvorefter det smudsige Vand hældes bort. 4 til 5 Potter Vand sættes over Ilden (jo finere Grynene ere, jo mindre Vand behøves), og naar det koger, kommes Grynene deri og koges under Laag, indtil de ere møre, saa kommes der skrællede Æblestykker, tørret Frugt, Svedsker og Rosiner deri, efter at disse Dele først ere afskyllede i koldt

Vand. Naar den skal anrettes, tillaves Suppen med sur Saft og Sukker efter Smag.

33. Perlegrynssuppe.

(6 Portioner.)

1½ Pægl Perlegryn sættes i Blød i koldt Vand, Dagen før de skulle bruges. 4 Potter Vand koges, og heri hældes de af Vandet optagne Gryn tilligemed et Stykke Kanel og nogle Nelliker, hvorefter de koges under Laag ved jævn Ild. Naar Grynene næsten ere møre, kommes vadskede Svedsker i Suppen, som, naar den skal anrettes, tillaves med Saft og Sukker efter Behag.

34. Havresuppe.

(6 Portioner.)

1½ Pægl Havregryn vadskes i koldt Vand. Denne Skylning af Grynene, som anbefales ved alle søde Supper, er særlig af stor Vigtighed, naar Suppen skal anvendes til Syge; thi Gryn indeholde ofte temmelig megen Urenhed. 4½ Potter Vand koges, og naar det koger, kommes Grynene deri og koges ved temmelig stærk Ild og uden Omrøring, indtil de ere en jævn Suppe, hvilket vil vare omtrent 3 Kvarter. Derpaa sies Suppen saaledes: Man sætter en Haarsigte over et Lerfad, kommer noget af Suppen i Sigten, rører det Tynde fra med en Ske. og skyller de tilbageblevne Gryn af med lidt kogende Vand. Derpaa hældes Grynene af Sigten i et Fad for sig, og man tager atter en ny Portion under Behandling i Sigten. Saaledes vedbliver man, indtil al Havresuppen er siet, og sørger for, at Suppen under Afsieningen og Spædningen bliver passende jævn. Den afsiede Suppe sættes paany over Ilden og gives et godt Opkog. Naar den skal anrettes, tillaves

den med Sukker, Saft og Syltetøj efter Smag. Den anrettes med bagt Hvedebrød i Smaaterninger.

Til Syge tillaves Havresuppen kun med Sukker og mulig nogle Draaber Citronsaft eller Vin, men ikke med Frugtsaft eller Syltetøj.

35. Risengrynssuppe.

(6 Portioner.)

½ Pægl Risengryn vadskes i koldt Vand, lægges i et Dørslag, overhældes med varmt Vand, og derpaa med koldt Vand og koges under Laag samt tillaves som Byggrynssuppe (Nr. 32).

36. Sagosuppe.

(8 Portioner.)

Der forekommer to Slags Sagogryn i Handelen: smaa ostindiske af Sagopalmens Marv og store, der ere et Produkt af Kartofler. Begge ere lige anvendelige til Suppen; men de store foretrækkes af mange og ere som oftest renere end de smaa, saa det er tilstrækkeligt før Brugen at skylle dem i koldt Vand. Palme-Sagogryn maa man derimod komme i koldt Vand, og derpaa sætte Gryden med dem ovenpaa Komfuret, indtil Vandet er varmt, hvorefter det borthældes, nyt koldt Vand hældes paa Sagogrynene, disse sættes paany til Varmen, og samme Fremgangsmaade gjentages endnu en Gang, hvorefter Grynene hældes op i en Sigte, for at Vandet kan løbe af. De spredes derhos i Sigten, og man borttager omhyggeligt de smaa Sten, som ofte findes deri. Derpaa overhældes de med koldt Vand og ere saa færdige til yderligere Brug. Til 8 Portioner bruges omtrent 1 Pd. Sagogryn og 5 Potter Vand. Naar Vandet koger, hældes Grynene deri tilligemed et Fjerdingspund vadskede Rosiner, nogle Stænger Kanel og

lidt Nelliker. Suppen koges under Laag, indtil Grynene og Rosinerne ere møre, hvorefter den tillaves med Saft og Sukker efter Smag. Nogle faa Skiver Citron og en Spiseskefuld hvid Vin giver en god Smag.

37. Hvid Sagosuppe.

(6 Portioner.)

Et Fjerdingspund Rosiner pilles og vadskes. 2 Citroner skrælles, den gule Skal kommes tilligemed nogle Stænger Kanel, Rosinerne og 1 Pægl rensede smaa Sagogryn (smlg. Nr. 36) i en Gryde med 3½ Pot kogende Vand og koges i lidt over en halv Time under Laag, indtil Grynene ere møre. 5 Æggeblommer piskes med 5 Skefulde Melis, hvorpaa Suppen piskes deri. Umiddelbart før Anretningen kommes Citronskiverne, hvoraf Kjærnerne ere udpillede, deri tilligemed Sukker efter Smag og en halv Flaske gammel hvid Vin.

38. Svedskesuppe.

(8 Portioner.)

Et Pund vadskede og udblødte Perlegryn kommes i 3 Potter kogende Vand og koges, indtil de ere møre, tilligemed nogle Stænger Kanel. Imidlertid vadskes 1½ Pd. Svedsker godt i flere Hold koldt Vand og lægges i Suppen tilligemed et Par Citronskiver, hvoraf Kjærnerne ere udpillede. Sukker tilsættes efter Smag tilligemed en halv Pægl syrlig fransk Vin. Skulde Suppen blive for tyk, spædes den med kogende Vand.

39. Kirsebærsuppe.

(6 Portioner).

Af 2 Pd. sorte Syltekirsebær udsøges en Tallerkenfuld af de bedste. Af Resten stødes en Del, saa at Stenene gaa itu, man tager flere eller færre, eftersom man vil have Kjærnesmagen mere eller mindre frem-

trædende. Derpaa sættes de over Ilden med 3½ Pot Vand, eller saa meget, at det netop staar over Bærrene, hvorefter disse koges, indtil al Kraften er uddraget af dem, hvilket vil vare et godt Kvarter. Derpaa sies de, og den afsiede Suppe sættes paany over Ilden tilligemed de første Gang fratagne Bær, nogle Stænger Kanel, et Par Citronskiver uden Kjærner og lidt Nelliker, og man koger den derefter og jævner den med lidt Kartoffelmel samt sætter smaa Brødboller derpaa. Før Anretningen tillaves den med Sukker efter Smag. I Stedet for at sætte Brødboller paa den, kan man ogsaa servere den med smaa Tvebakker eller bagte Hvedebrøds-Terninger til. Tørrede Kirsebær kunne ogsaa anvendes til denne Suppe.

40. Æblesuppe.

(6 Portioner.)

Til denne Suppe benytter man helst tørrede Æbler, dog kunne ogsaa friske benyttes. 3 Pd. Æbler skrælles, skæres itu og koges under Laag med 3 Potter Vand og lidt Citronskal, indtil de blive saa møre, at de kunne moses igjennem et Dørslag, hvorefter man igjen sætter den siede Suppe over Ilden med et Par Stænger Kanel, lader den faa et Opkog og jævner den med lidt Rismel eller Kartoffelmel. Før Anretningen tilsættes Sukker og Citronsaft, eftersom Suppen er mere eller mindre sød samt en Spiseskefuld gammel Vin. Suppen serveres med smaa Tvebakker. Af frisk Frugt ere store saftige Sorter at foretrække; en mindre Del kan ogsaa være Pærer.

41. Blaabær-, Hyldebær- og Solbærsuppe.

(Til 6 Portioner: 3 Potter Blaabær eller 1½ Pund modne Hyldebær eller 1½ Pot Solbær — samt 9 Potter Vand.)

Bærrene renses godt og sættes paa at koge med Vandet saa længe, indtil de ere saa møre, at de kunne

udtværes gjennem en Sigte. Kogningen vil medtage henved en Timestid. Derpaa sies Suppen og sættes igjen over Ilden med et Par Stænger Kanel og lidt Citronskal og koger, hvorefter den skummes. 2 til 3 Theskefulde Kartoffelmel udrøres i lidt koldt Vand og fortyndes med lidt af Suppen. Sukker tilsættes efter Smag, Jævningen kommes paa Suppen, der gives netop et Opkog, men ikke mere. Trænger Suppen til mere Syre, tilsættes lidt Citron- eller sur Frugt-Saft. Den serveres med Brødboller paa eller bagte Hvedebrøds-Terninger til. Hyldebærsuppen faar en god Smag, naar man tager Stykker af skrællede gode Æbler, hvoraf Kjærnehusene ere udtagne, og koger dem i Suppen, naar denne er siet.

42. Rhabarber- og Stikkelsbærsuppe.

(Til 6 Portioner: 2 Pund skrællede Rhabarberstilke eller 1½ Pot umodne Stikkelsbær samt 3 Potter Vand.)

De skrællede, ituskaarne Rhabarberstilke eller de pillede Stikkelsbær sættes over Ilden med Vandet, et Par Stænger Kanel og lidt Citronskal i en emailleret Gryde. De koges saa længe, indtil de ere aldeles møre, hvorpaa Suppen sies, tilsættes Sukker efter Smag og sættes igjen over Ilden for at faa et Opkog. Suppen jævnes med 2 Spiseskefulde Rismel, som er udrørt med koldt Vand, og lidt reven Citronskal kommes i den, hvorefter den er færdig. Hvis man synes, kan man ogsaa komme lidt hvid Vin deri ved Anretningen. Til Suppen serveres smaa Tvebakker eller bagte Hvedebrøds-Terninger.

43. Vinsuppe.

(6 Portioner.)

3 Pægle fransk hvid Vin og 4½ Pægl Vand koges med et Par Citronskiver, hvoraf Kjærnerne ere udtagne,

samt en Stang Kanel. 4 Æggeblommer piskes med 6 Skefulde stødt Melis, saa de blive hvide. Nogle Skefulde af Suppen slaas under stadig Piskning paa Æggene, og hermed vedbliver man, indtil al Suppen er pisket sammen med Æggene i Terrinen. Hertil serveres smaa Tvebakker. Suppen maa anrettes, saa snart den er færdig.

44. Vin-Koldskaal.

En Time før Koldskaalen skal serveres, lægges smaa Makroner i Terrinen tilligemed nogle Skiver Citron uden Kjærner og et Par Stænger Kanel, hvorefter de overhældes med hvid Vin, der blandes med iskoldt rent Vand og Sukker efter Smag. Har man nogle Stykker ren Is, kommes disse deri. Til hver Portion regnes 1 til 1½ Pægl.

45. Koldskaal af Øl.

(6 Portioner.)

1 Pgl. sur Fløde piskes i en Terrin med 3 Flasker Hvidtøl eller Dobbeltøl, der ikke er bittert, og en hel Flaske bajersk Øl samt lidt iskoldt Vand. Lidt finthakket Citronskal giver en god Smag. Anrettes med Rugtvebakker eller Hvedetvebakker, der skæres i store Terninger, og kommes i Koldskaalen umiddelbart før Anretningen.

46. Norsk Øllebrød.

(6 Portioner.)

1 Pot hvidt Øl koges og ligeledes 2 Potter Mælk, hvori er udrørt 2 Spiseskefulde (10 Kvint) Hvedemel, derefter blandes begge Dele sammen, Sukker tilsættes efter Smag, det gives et Opkog og tages strax derpaa af Ilden, for at det ikke skal skille ad. Hertil gives bagt Rugbrød i Terninger.

47. Top-Øllebrød.

(6 Portioner.)

Øllet tillaves som til Norsk Øllebrød (Nr. 46) og serveres med Brødtopper til. Disse laves saaledes: 1 Pund revet Rugbrød bages i 20 Kvint Smør, der er brunet lysebrunt, paa en Pande tilligemed et Fjerdingspund Puddersukker, lidt stødt Kanel, lidt reven Citronskal og et halvt Fjerdingspund vadskede Korender, indtil det er som en god Deig og næsten tørt. Man lader det staa og afkjøles lidt paa Panden, og naar det er halvkoldt, kommer man det i smaa Kopper, der ere vædede indvendig. Naar det er koldt, løsnes det om Kanten med en Kniv og vendes om paa et Fad.

48. Æggesøbe.

(6 Portioner.)

Blommerne af 10 Æg piskes med stødt Melis, indtil de ere som en hvid Salve. 3 Potter godt Hvidteller Dobbeltøl sættes over Ilden, og saasnart det koger, kommer man lidt deraf i de piskede Æg, der derpaa under stadig Piskning hældes i Øllet, indtil dette begynder at koge, da det saa strax tages af Ilden og hældes i Terrinen. Hertil serveres bagte Terninger af Rugbrød eller Hvedebrød.

49. Brødvand for Syge.

Rugbrød skæres i Skiver, ristes paa begge Sider og brydes i Stykker. Derpaa hældes der kogende Vand over det, og Brødvandet tillaves med Citronsaft og Sukker. Naar det er koldt, sies det.

50. Kold Æblesuppe for Syge.

8 middelstore, saftige Æbler koges efter at være vadskede og skaarne i fire Stykker med 2 Potter Vand

saa længe, indtil de ere meget møre. Saften sies derfra, sødes med Melis og drikkes kold.

II. Grød, Vælling og Mælkeretter.

---

51. Byggrynsgrød og Vælling.

(8 Portioner.)

4 til 5 Potter afskummet Mælk sættes over Ilden i en Gryde, der indvendig er smurt med en Flæskesvær. 1 Pot mellemfine Byggryn afvadskes i koldt Vand, og naar Mælken er stærkt i Kog, drysses Grynene i Mælken. Laaget lægges over Gryden, og Grøden koger et Par Timer over jævn Ild, indtil Grynene ere møre, medens man af og til rører i den. Naar Grøden er færdig, saltes den efter Smag. *Vælling* koges paa samme Maade, men man bruger til 4 Potter Mælk kun ½ Pot Gryn.

52. Perlegrynsvælling.

(8 Portioner).

1 Pægl Perlegryn vadskes og sættes i Blød i koldt Vand, Dagen før de skulle bruges. 4 Potter Mælk koges, og naar de ere i stærk Kog, drysses Grynene deri. Vællingen koges over jævn Ild og under Laag i omtrent 3 Timer, indtil Grynene ere møre, og derefter tilsættes Salt.

53. Risengrød og Risenvælling.

(8 Portioner.)

1 Pund Risengryn rengjøres (se Nr. 6). En Gryde smøres i Bunden med Smør, hvorved bedre undgaas, at Grøden svides. 4 Potter Mælk kommes deri og

sættes over Ilden. Naar Mælken koger, drysses Grynene fra Dørslaget, hvor Vandet er løbet af dem, i den, og koges, indtil de ere møre, medens man af og til rører i Grøden, for at den ikke skal svides. Grøden anrettes med paastrøet stødt Melis og Kanel samt med Smør til.

Uagtet den anførte Maade at rengjøre og behandle Risen paa kan synes noget vidtløftig, anbefales den dog, da Risen derved bliver langt mere velsmagende, og den Surhed, som undertiden er ved den og faar Mælken til at løbe sammen, fjernes. Desuden koges Grøden paa denne Maade langt hurtigere, end naar man alene vadsker Risen i koldt Vand, skolder den med kogende og igjen afkjøler den med koldt Vand, hvilken Fremgangsmaade hidtil sædvanlig har været anvendt.

Vælling koges paa samme Maade, men der bruges kun halvt saa mange Gryn.

54. Vandgrød.

Dersom man i Stedet for Mælk tager Vand til Kogning af Byggryn (se Nr. 51) eller Risengryn (se Nr. 53) i det angivne Forhold, faar man Vandgrød, der navnlig anvendes til Syge. For at forbedre Smagen kan man i Byg-Vandgrøden koge en Spiseskefuld vadsket Kommen, men i Ris-Vandgrøden nogle vadskede Korender.

55. Havregrynsgrød.

(8 Portioner.)

1 Pd. gode i koldt Vand afvadskede og som Risengryn behandlede (se Nr. 6) skotske Havregryn koges under stadig Omrøring ligesom Byggrynsgrød (Nr. 51).

56. Boghvedegrød.

(8 Portioner.)

2 Pægle fine, afskyllede Boghvedegryn kommes i 4 Potter Mælk, helst sød, naar den koger. Gryden maa som sædvanlig være smurt indvendig med Flæskesvær, for at Grøden ikke skal svides, og Grynene drysses hurtigt deri ved den Side, hvor Mælken koger stærkest, medens man stadig rører i Grøden, indtil den igjen er kommen i Kog, ligesom man ogsaa senere jævnlig maa røre i den, indtil den er færdig; tilsidst tilsættes Salt. Skulde Grøden blive for tyk, kan den spædes med lidt kogende Mælk. Som Dyppelse til denne Grød passer bl. a. Most særdeles godt.

57. Rismelsgrød og Vælling.

(8 Portioner.)

Af 4 Potter Mælk tages saa meget, som behøves til at røre 1 Pund Rismel ud i. Resten koges, og naar den koger, kommes Rismelet deri under stadig Omrøring, da det er tilbøjelig til at synke tilbunds. Serveres overstrøet med stødt Kanel og Melis samt med Smør til Til Vælling den halve Mængde Rismel.

58. Semoulegrød.

(8 Portioner.)

4½ Pot Mælk sættes over Ilden; naar den koger, drysses 1 Pund Semoulegryn deri under uafbrudt Omrøring, indtil Grøden koger. Salt kommes i Grøden tilsidst. Man kan ogsaa samtidig med Grynene komme lidt stødte Mandler og en Spiseskefuld Smør i Grøden, hvis Kogning tager omtrent et Kvarter, efter at Grynene ere hældte deri. Den serveres overstrøet med stødt Kanel og Sukker.

59. Fløjelsgrød.
(8 Portioner.)

Et halvt Pund Smør og 1 Pund Hvedemel bages godt sammen, indtil det slipper Skeen, og spædes efterhaanden med 4 Potter kogende Mælk, saaledes at Grøden koger mellem hver Gang, den spædes. Under Spædningen maa der røres godt om i den, for at den ikke skal klumpe sig. Den saltes tilsidst og maa strax anrettes, overstrøet med stødt Kanel og Melis, da den ved at henstaa bliver lang og seig.

60. Kartoffelmelsgrød.
(8 Portioner.)

Tre Fjerdingspund Kartoffelmel udrøres lidt efter lidt med 4 Potter sød Mælk og sættes derefter over Ilden tilligemed et Fjerdingspund Smør. Den koges derpaa under uafbrudt Omrøring. Naar den er gjennemkogt, kommes Salt deri, og den maa strax anrettes, da den ellers bliver lang.

61. Sagovælling med Vanille.
(8 Portioner.)

I 4 Potter sød kogende Mælk, hvori et Par Stænger Kanel og lidt Citronskal samt en Stang Vanille ere lagte, samtidig med at Mælken sattes over Ilden, piskes et halvt Pund smaa, hvide Sagogryn, der ere rengjorte (se Nr. 36). Vællingen koger derefter omtrent 3 Kvarter, indtil Grynene ere møre, hvorpaa Salt og Sukker tilsættes efter Smag. Denne Vælling maa ikke anrettes for varm.

62. Mandelgrød.
(8 Portioner.)

Et halvt Pund Mandler, hvoraf omtrent 6 Kvint bittre, skoldes og hakkes derefter med en lille Smule

Citronskal. Af 4 Potter sød Mælk sættes $3\frac{1}{2}$ Pot over Ilden for at koge i en emailleret Gryde, der i Bunden er smurt med koldt Smør. Den koges ved sagte Ild. 1 Pund Rismel udrøres i de tilbageværende 2 Pægle kold Mælk, og naar Mælken i Gryden begynder at koge, kommes det udrørte Mel og Mandlerne deri, man maa uafbrudt røre i Grøden, indtil den er kogt færdig, hvorpaa der røres et Fjerdingspund hvidt Vanillesukker i den, og den ophældes i et stort Fad for at blive kold. Grøden spises kold med blandet Frugtsaft eller med fortyndet Vin med Sukker i.

63, Sneægsvælling.

(8 Portioner.)

6 Æggehvider piskes til Skum, og deri blandes 20 Kvint stødt Melis, 1 Skefuld Kartoffelmel og nogle faa stødte Mandler. 6 Potter sød Mælk sættes over Ilden og bringes i Kog. Naar Mælken koger, tager man med en Ske Boller af Æggehviden saa store som et Æg og saa mange ad Gangen, som der er Plads til, man lader dem koge i nogle Minutter, idet de forsigtig vendes under Kogningen, og tager dem saa op, og saaledes vedblives, indtil al Æggehviden er kogt til Boller eller Sneæg. Derpaa røres de 6 tiloversblevne Æggeblommer, en Theskefuld Mel og en Spiseskefuld Sukker, indtil det er som en Salve, hvorefter det piskes i den kogende Mælk, saa den bliver jævn. Derpaa tilsættes den Salt efter Smag, de færdige Sneæg lægges deri, og Vællingen serveres med stødt Kanel og Melis.

64. Chokoladesuppe.

(8 Portioner.)

4 Potter sød Mælk koges med et Par Stykker Citronskal. Et Fjerdingspund Chokolade rives op og

løses i 12 piskede Æggeblommer og 1 Pot Fløde; deri kommes stødt Melis efter Smag. Naar Mælken koger, hældes denne Blanding deri under uafbrudt Piskning og Omrøring, indtil det Hele atter er bragt i Kog.

65. Kjærnemælkssuppe.

(8 Portioner.)

Af 4 Potter Kjærnemælk udrøres et Par Pægle med en Trediedel Pund Rismel og sættes derpaa over Ilden tilligemed Resten af Kjærnemælken, lidt Citronskal, hel Kanel, lidt hakkede Mandler og en halv Pægl vadskede Rosiner. Under Kogningen maa der stadig røres i Kjærnemælkssuppen. Naar den er færdig, tilsættes Sukker efter Smag. Ved Anretningen kan tillige ombydes kold, sød Fløde.

66. Oplagt Mælk.

(6 Portioner.)

I 5 Potter Mælk, helst sød, udrøres 1 Pot sur Fløde i en emailleret Gryde, der dækkes med et tætsluttende Laag og hensættes paa en lunken Ovn, saa at Mælken bliver varm (15 Gr.), men ikke hed, thi da vilde den blive grynet. Gryden henstaar saaledes Natten over (14 til 16 Timer). Derefter tages Laaget af, et tyndt, rent og i koldt Vand dyppet, afvredet linned Stykke lægges over et Dørslag. Den ostede Mælk lægges derefter op i Klædet og forbliver der i 5 til 6 Timer, for at Vallen fuldstændig kan løbe af. Kort før Anretningen vendes Mælken fra Klædet over paa Fadet og serveres med pisket Fløde over samt sød Fløde og Melis til. Man kan ogsaa indskrænke Mængden af den sure Fløde og tage en tilsvarende Mængde Kjærnemælk. Jo hurtigere Mælken oster sig, desto bedre. Der kan derfor tilsættes 4

Draaber Løbe, der faas hos Materialisten; Mælken opvarmes til 15 Gr., henstaar og behandles som før nævnt.

Frugtgrød.

67. Rødgrød.

(10 Portioner.)

Denne for Danmark særegne Ret laves i ovennævnte Mængde af 4 Potter Saft, 1 til 1¼ Pd. Sukker og en Jævning, hvortil man sædvanlig bruger ½ Pd. Sagomel, dog kan man ogsaa benytte ¾ Pd. Rismel eller 1 Pd. Sagogryn. Den bedste Rødgrød faar man af 3 Potter Ribssaft og 1 Pot Hindbærsaft, der sættes over Ilden at koge, og naar den koger, kommes Jævningen, der er udrørt i lidt af den kolde Saft, i Gryden og koges under idelig Omrøring i 5 til 8 Minutter; kortest Tid tager Kogningen med Sagomel. Førend man øser Grøden op i store flade Skaale, undersøger man, om den er stiv nok, ved at komme en Theskefuld paa en Underkop, der hensættes i koldt Vand. Hvis Grøden er for tynd, sættes lidt mere Jævning paa, er den for tyk, spædes den med kogende Vand. Den serveres med kold, sød Fløde eller Kreme (se Nr. 271) til, og Vanillesukker paastrøet. Man kan ogsaa tilsætte en lille Haandfuld skoldede og finstødte Mandler, hvoriblandt lidt bittre, Til Saft kan ogsaa benyttes udelukkende Ribs (af 3 Pd. Bær) eller 2 Pd. Kirsebær og 1 Pd. Ribs. Til Kogning af Frugten regnes 1 Pot Vand til hvert Pund Frugt, og ved Afsieningen bliver der da 4 Potter Saft af 3 Pd. Bær.

68. Æblegrød.

(10 Portioner.)

10 Pund gode Æbler, som dog ikke maa være for saftige, skrælles og skæres i Stykker, hvoraf Kjærnehuset

udtages, hvorpaa Stykkerne lægges i koldt Vand. En emailleret Gryde smøres i Bunden med koldt Smør og sættes over Ilden med 1 Pot Vand, nogle Stænger Kanel, lidt Citronskal og Vanille. Naar Vandet koger, kommes Æblestykkerne deri og koges, indtil de ere aldeles møre. De tages da af Ilden og moses i Stykker, indtil de danne en jævn Grød, eller de gnides gjennem et Dørslag, i hvilket sidste Tilfælde Grøden gives et Opkog. Stødt Melis kommes deri, og den serveres enten lunken eller afkjølet med kold, sød Fløde eller Kreme (Nr. 271) til.

69. Stikkelsbærgrød.

(8 Portioner.)

3 Potter umodne, grønne Stikkelsbær pilles og skylles godt i koldt Vand, hvorefter de koges med 2 Potter Vand tilligemed Skallen af en Citron og en Stang Kanel, indtil de ere helt udkogte, hvorefter de gnides nogle Gange igjennem et Dørslag og derpaa gjennem en aaben Sigte. De fraløbne 3 Potter Saft sættes over Ilden til Kogning med en Pægl hvid Vin og stødt Melis, omtr. 1½ Pd., efter Smag. Den jævnes ligesom Rødgrød med 30 Kvint Sagomel, der først udrøres i lidt koldt Vand. Den serveres kold med kold, sød Fløde, hvori lidt Vanillesukker. Vinen kan udelades.

70. Rhabarbergrød.

Rhabarberstilke skrælles, skæres i Stykker og koges til Saft paa samme Maade som omtalt ved Stikkelsbærgrød (Nr. 69). 3 Potter Saft behandles ganske paa samme Maade og i samme Forhold som dersteds anført om Stikkelsbær. Serveres med kold, sød Fløde.

III. Fars, Boller og Frikadeller.

Bollerne koges i Reglen ikke under Laag, og man regner 6 Boller til hver Portion.

71. Fars af Oxekjød.

(Til 40 Boller eller 20 Frikadeller.)

Et Pund skært Oxekjød, helst af Inderlaaret og af Kjød, som har hængt nogle Dage efter Slagtningen, skæres i Strimler og skrabes paa langs ad Senerne for at fjerne disse før Hakningen. Hvor man har en Kjødhakkemaskine, kan Skrabningen imidlertid bortfalde. Under Hakningen blandes Oxekjødet med lidt over et Fjerdingspund Talg (30 Kvint), som er pillet itu og er uden Hinde. Naar Kjødet og Talgen er godt sammenarbejdet og hakket saa fint, at det hænger sammen, hakkes deri lidt Salt, lidt stødt Peber, et Charlotteløg, og 3 Spiseskefulde Hvedemel. Hakningen maa udføres meget omhyggelig, da Farsens Godhed meget beror herpaa, og den har godt af at staa nogle Timer eller længere, efter at være hakket, før den skal bruges. Efter at den har henstaaet, ælter man den om med en Ske og kommer lidt efter lidt med lange Mellemrum en god Pægl sød Mælk eller Fløde deri, hvorhos stødt Krydderi som Muskatblomme, Ingefær, Allehaande eller Nelliker blandes i Farsen efter Smag. Farsen røres stærkt, bestandig fra samme Side og gjøres seigere ved Tilsætningen af et Par Æg eller Æggehvider, hvilket dog ikke behøves, naar man har brugt Fløde. For at gjøre Deigen fastere; kan man lade den staa nogle Timer og derefter røre den med lidt mere Mælk. Hvis man har Marv, kan man ogsaa skære noget heraf i Smaaterninger og blande disse med Tællen. Naar

Bolledeigen er færdig, maa man prøve, om den har en passende Fasthed ved at stikke en Bolle paa Suppen og koge den. Bollerne sættes paa Suppen saaledes, at man tager en større Del af Deigen paa en Spiseske, og med en Theske, der mellem hver Gang dyppes i Suppen, former Bollerne og bringer dem i Suppen. Til Frikadeller kan benyttes samme Fars, men med dobbelt saa meget Hvedemel. En Stegepande sættes over Ilden med lidt Fedt eller Smør, og naar det er lysebrunt, sættes Frikadellerne paa ved Hjælp af en Spiseske, der dyppes i koldt Vand. Man lægger saa mange paa Panden, som der kan være derpaa, uden at de dog røre ved hinanden. Naar de ere halvt gjennembagte ved sagte Ild, vendes de med Forsigtighed, og naar de ere færdig stegte, lægges de paa et Fad og holdes varme, indtil de skulle bruges. Naar man er færdig med at stege alle Frikadellerne, brunes Smør paa Panden, jævnes med lidt Vand og serveres som Sauce hertil.

72. Fars af Kalve- eller Lammekjød

tilberedes ganske som Fars af Oxekjød (Nr. 71), Kjødet tages af Laaret eller af det bedste Skankekjød og bankes, før det skrabes, stærkt med en Trækølle.

73. Fars af Hønsekjød.

Hertil bruges Brystet af Hønen. Kjødet hakkes meget fint og stødes i en Morter tilligemed Smør, 2 Æg, 1 Charlotteløg, 2 Skefulde Hvedemel samt Salt og Peber efter Smag, indtil det bliver passende seigt og svampet, hvorefter det røres op med lidt sød Fløde, lidt ad Gangen. Bollerne gjøres smaa; naar de stikkes paa

Suppen for at koges. — Af gamle Høns, hvorpaa der er kogt Suppe (Nr. 7), kan man lave en Slags Frikadeller: Kjødet pilles fra Benene og skæres paa tværs i meget fine Strimler, samt tilsættes ½ Pund hakket, raat Svinekjød, nogle meget fint hakkede Charlotteløg, Peber, Salt, Muskat og lidt hakket Citronskal. Det Hele udrøres nu godt i Brødkrummer, opløst i Mælk, og hvori er kommet et Æg. Der formes heraf 12 Boller, som dyppes i Æg og ristet revet Brød. De bages smukt brune i Smør paa en Pande og serveres med Grøntsager til.

74. Fiskefars.

1½ Pd. Gjedde, 1½ Pd. Torsk (eller 3 Pd. af en af disse Slags Fisk) rengjøres, flækkes, og Benene udtages, hvorefter de sættes i Blød i koldt Vand, der oftere fornyes, i et Par Timer. Derpaa skrabes Kjødet omhyggeligt af Skindet og hakkes temmelig fint, saa blandes det med 20 til 25 Kvint Smør og 3 smaa Spiseskefulde Hvedemel, hvorefter det hakkes fint, derpaa røres Farsen op med 3 Æg og sød Mælk, saa meget som behøves (omtrent 3 Pægle, hvoraf Halvdelen kan være Fløde), tilsidst tilsættes lidt Muskatblomme og Salt efter Smag. Der bliver heraf omtrent 100 smaa Boller. Bagt i brunet Smør som Frikadeller vil af den her angivne Mængde blive 8 Portioner, hvortil som Sauce gives brunet Smør.

75. Fin-Kjød eller Fiske-Fars.

(40 smaa Boller.)

1 Pd. skrabet Kjød eller Fisk (smlg. Nr. 71 og 74) arbejdes meget stærkt, hakkes og slides gjennem et fint Dørslag tilligemed 15 Kvint Tælle, hvis det er Kjødfars, eller 15 Kvint Smør til Fiskefars, hvorefter Farsen op-

røres med 4 piskede Æggehvider og 2 Pægle god, sød Fløde.

76. Melboller.

(30 Boller.)

I et Fjerdingspund Smør, som smeltes, røres saa meget Hvedemel, omtr. et Fjerdingspund, at det bliver stift, hvorefter det bages under Tilsætning lidt efter lidt af 1 Pægl kogende Vand, indtil Deigen ikke længere hænger ved Panden eller Skeen. Nu sættes Deigen over Gløder og bages endnu en halv Timestid under Omrøring, hvorefter den tages af Ilden for at afkøles lidt. Naar dette er sket, røres 4 Æg deri, eet ad Gangen, indtil Deigen er bleven lind og hvid, hvorpaa efter Smag tilsættes Sukker, Salt, lidt Muskat eller Kardemomme og, om man vil, nogle rensede og vadskede Korender. Bollerne stikkes derefter paa Suppen og koges i denne 10 højst 15 Minutter over jævn Ild.

77. Kartoffelmelsboller.

(40 Boller.)

I et Fjerdingspund smeltet Smør røres et Fjerdingspund Kartoffelmel, eller halvt Kartoffelmel og halvt Hvedemel og bages af som omtalt i Nr. 76. Det røres op med 6 Æg, eet Æg ad Gangen.

78. Brødboller.

(30 Boller.)

Af 5 smaa Franskbrød eller Hvedeknopper (Rundstykker) afraspes Skorpen med et Rivejern, hvorefter de skæres i 4 Dele, udblødes i Vand og aftrykkes i et rent linned Stykke. Et halvt Fjerdingspund Smør smeltes i en Kasserolle, og heri bages Brødet under stadig Omrøring, indtil det slipper. Derefter hældes Brødet op i et Fad, og medens det endnu er varmt,

røres 5 Æg deri, eet ad Gangen. Salt og Sukker samt lidt reven Muskatnød tilsættes. Bollerne ere derefter færdige til at stikkes paa Suppen.

79. Smaa Boller.

2 Æg piskes godt med en Spiseskefuld stødt Melis, og heri kommes 2 Spiseskefulde sød Fløde, 2 Spiseskefulde smeltet Smør, 6 Spiseskefulde Mel samt 2 stødte Kardemommer. Alt dette arbejdes godt sammen og hensættes en Timestid for at blive koldt. Naar Suppen, hvortil Bollerne skulle benyttes, koger, sætter man dem paa med en Theske. De koges 2 Minutter.

80. Æggeboller til brun Suppe.

10 Æggeblommer, 5 Æggehvider og 10 Spiseskefulde sød Fløde piskes godt sammen. Deri røres lidt stødt Muskatblomme, ganske lidt Sukker og et Par Spiseskefulde Smør. Derpaa hældes Blandingen i en Form, som er overstrøgen med Smør og revet Brød (Panermel), og koges eller bages som en Budding, der skæres i aflange Stykker, som kommes i Suppen, naar den anrettes.

81. At farve Boller.

Boller af Kalvefars kunne farves grønne med lidt afkogt og afsiet Spinat, som omrøres i Farsen, før Bollerne koges; rød farves Farsen ved at afrive en raa Rødbede over den, indtil Farven er efter Ønske; og gul ved at tilsætte lidt Opløsning af Safran i kogende Vand.

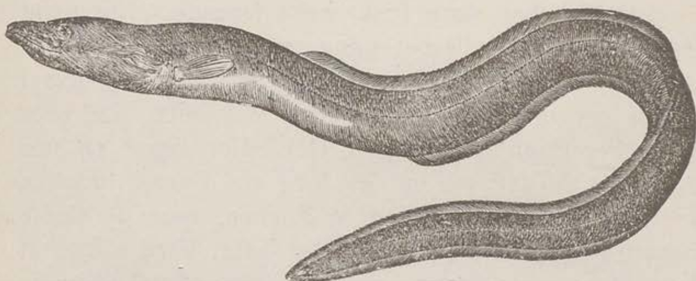
IV. Fisk og Skaldyr.

Al Fisk bør være frisk, helst levende. Hos nylig døde Fisk ere Gjællerne endnu smukt røde, siden blive de blegere. Levende Fisk slagtes ved at stikke dem i Halen tæt under Rygraden eller Midtlinien lige over Gat- eller Bugfinnens bageste Del. Her ligger en stor Aare, og Blodet vil da let løbe af. Derpaa udtages Indvoldene, hvoraf Leveren og Rognen, naar de skulle benyttes, vadskes godt i flere Sæt koldt Vand. Efter at Indvoldene ere udtagne, gnides Fisken oftest udvendig med grovt Salt og derefter ligeledes indvendig med Salt, saa alle Hinder afgnides. Ved denne Fremgangsmaade fjernes al Slim, og Fisken bliver baade mere velsmagende og fastere. Derpaa overpumpes den i nogen Tid med koldt Vand baade indvendig og udvendig, tages op, strøes med Salt indvendig og udvendig, hvorefter den staar en Timestid. Naar den skal bruges, afskylles den igjen omhyggeligt i koldt Vand. Af frisk Fisk regnes 6 Pund til 10 Personer. Al Saltvandsfisk kan koges i Strandvand.

82. Stegte Aal.

Naar Aalen er slagtet, flaaes den paa følgende Maade: med en skarp Kniv gjør man et Indsnit under Hovedet og løsner Skindet. Derpaa bindes et tyndt, stærkt Sejlgarn lige under Hovedet, og Aalen hænges op. Med et grovt Klæde tager man derpaa om Skindet og trækker det af. Den flaaede Aal gnides med Salt, og Finnerne klippes af med en Sax, hvorefter Indvoldene, der ikke bruges, udtages. Fisken afgnides med Salt og behandles som foran nævnt i Indledningen, efter at man

først har skaaret den i Stykker paa et Par Tommers Længde og bortkastet Hovedet. Naar den har staaet et Par Timerstid i Vand, og Stykkerne ere afskyllede, af-



tørres de, vendes i Mel, derefter i piskede Æg og derpaa i fin sigtet Rasp. De steges paa Panden med ganske lidt Smør og serveres med kogte pillede Kartofler og Stegesauce. Aalen er bedst i Juni—August.

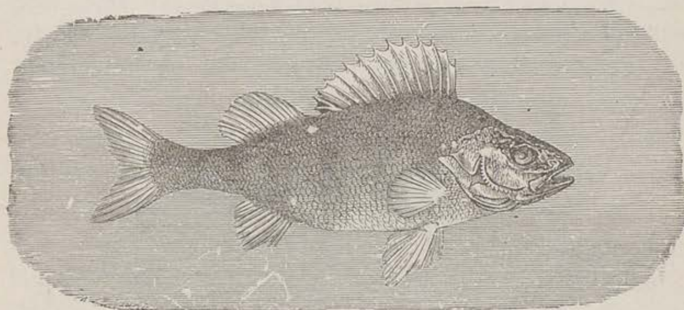
83. Aal i Karri.

Aalene rengjøres og skæres i Stykker som ovenfor nævnt, hvorefter de koges i Vand med Salt, lidt Nelliker, 1 Charlotteløg, nogle hele Peberkorn og et Laurbærblad. Et Fjerdingspund Smør, et hakket Løg og 1 Theskefuld Karri koges sammen i en Kasserolle; Jævningen fortyndes med den Suppe, hvori Aalen er kogt. Saucen sies, der kommes Salt i efter Smag, og kort før Anretningen røres en Spiseskefuld Smør i den. Hvis man ikke synes, at Saucen smager tilstrækkeligt af Karri, kan man udrøre lidt mere Karri i koldt Vand og komme deri. Aalene anrettes midt paa et stort fladt Fad, overhældes med Karri-Saucen, og udenom lægges en Rand af kogte Ris, der tillaves saaledes: Efter at et halvt Pund Karoline-Ris ere rengjorte og skoldede (se Nr. 6), koges de i saa meget Vand, at det staar godt over

dem. Naar de ere møre, men dog hele, lægges de op paa en Sigte, overhældes med koldt Vand og kommes derefter atter i Kasserollen, for at den sidste Fugtighed kan fordampe.

84. Aborre.

Fisken skrabes paa et Rivejern, saa Skællene fjernes, og rengjøres. Kogte serveres de med raaskrællede kogte Kartofler smeltet Smør og Persille. Skulle de steges, hvortil de mindste egne sig bedst, fyldes de med



lidt Persille og Smør, dyppes i Æg, lidt Fløde og Rasp, hvorefter de steges haarde i brunet Smør og serveres med brunet Smør og Citronskiver. Aborren er bedst i Juni—Februar.

85. Bergfisk.

Fisken skæres i Stykker, renvadskes og lægges i Blød om Morgenen tidlig. Den sættes paa i kogende Vand og koges et lille Kvarter. Naar Kjedlen tages af Ilden, kommer man lidt Salt og en Del koldt Vand i den, hvorpaa Fisken strax tages op og lægges paa Fadet

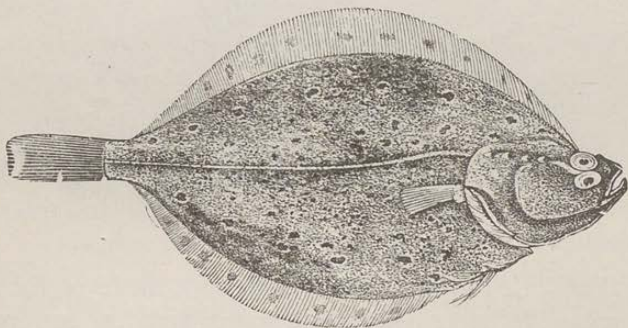
med Skindet opad. Den serveres med smeltet Smør og Sennep samt med Kartofler til.

86. Brasen.

Denne Fisk ligner Karpen i Smag og behandles som denne; men den indeholder mange Ben. Den serveres med Fløde-Peberrod.

87. Flynder og Rødspætter.

Naar Skoven er grønnest, er Rødspætten skjønnest, siger et gammelt Ord. De store, tykke ere de bedste. Før Rengjøringen afskæres Hovedet, det og Indvoldene



bortkastes. Det sorte Skind flaaes af Flynderne, men ikke af Rødspætterne. Begge kunne koges og sættes paa Ilden i kogende Vand med lidt Salt. Hvis de ere store, maa de skæres i Stykker. Som Sauce bruges enten smeltet Smør med Persille eller sur Smørsauce; hertil kogte Kartofler. Skulle de steges, er Fremgangsmaaden som anført ved Aborrer (Nr. 85), dog uden Persille-Fylding.

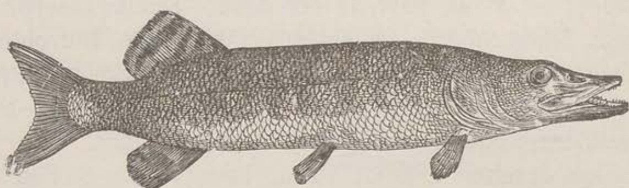
88. Forellen

er en Fisk, der er meget velsmagende, men ikke forekommer almindelig her i Landet. De dø strax efter, at de ere komne op af Vandet, og ved Berøring. Man maa derfor have Vished for, at de ere friske, da dette ikke er let at se, naar de ere døde. De lægges paa et vaadt Kjøkkenbord og skrabes ikke; men Indvoldene udtages, hvorved man maa passe paa ikke at berøre dem for meget med Haanden for at ikke Slimen, som frembringer den blaa Farve, skal gaa tabt. De afskylles derefter i koldt Vand, lægges paa et Fad og overhældes med varm Eddike, hvorved de blive blaa. Derpaa tildækkes de med et rent Stykke hvidt Papir og derovenpaa en Serviet, og saaledes blive de staaende omtrent 1 Time i Eddiken. Imidlertid sættes en Gryde over Ilden med Vand, hvori for hver 3 Pægle Vand kommes en Pægl Eddike og endvidere et lille Løg, et Laurbærblad, nogle Peberkorn, samt temmelig rigeligt Salt. Naar dette koger, kommes Forellerne deri tilligemed den Eddike, hvori de have henstaaet. Gryden tages strax af Ilden og hensættes uden at koge en halv Snes Minutter ovenpaa Komfuret, hvorpaa Fisken tages op og anrettes varm med hollandsk Sauce (Nr. 255—256), eller serveres kold med fin Spiseolie, Eddike og Peber til. Forellen er bedst fra Maj til August.

89. Gjedde.

Gjedden er en af de hyppigst forekommende Fisk og kan anvendes paa mange Maader, baade som kogt, stegt og røget, uagtet den er noget tør i Kjødet. Paa Grund af Prisen bruges den dog nu som oftest kun kogt, da den yndes mest saaledes. Den skrabes ikke, Indvoldene udtages, Leveren koges med, dog maa man

passe paa, at Galdeblæren bortfjernes med Forsigtighed, da Leveren ellers bliver bitter. Fisken maa helst koges hel, da den bliver mest velsmagende paa denne Maade.



Hovedet afskæres ikke, men koges med. Ved Anretningen kan man pynte Omkredsen af Fadet med Blade af Kruspersille. Den serveres med smeltet Smør og reven Peberrod. Gjedden er bedst fra September til Februar.

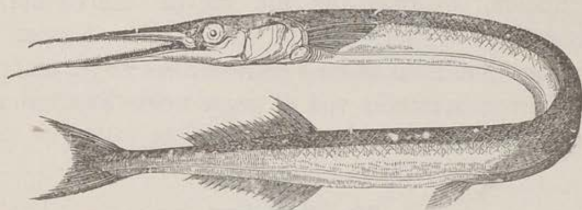
90. Helleflynder.

Denne Fisk er noget grov i Kjødet. Som oftest koges den, men den kan ogsaa steges efter at være skaaret i passende Stykker. Efter at den er børstet og skruppet godt med Salt for at fjerne Slimen, afflaar man den sorte Hud. Fisken koges i Salt og Vand, der maa koge, naar man kommer den i. Blandes Mælk i Vandet, bliver Fisken hvidere. Vandet skummes godt under Kogningen, der maa ske ved langsom Ild. Den serveres med sur Smørsauce (Nr. 241) eller Kapersauce (Nr. 250).

91. Hornfisk

har grønne Ben og et Kjød, der noget ligner Makrelens, men er mere tørt, og der er mange Ben i den. Ved Rengjøringen afskæres Hovedet og bortkastes. Fisken

saltes før Kogningen, skæres i Stykker paa 3 Tommers Længde og koges i Vand, hvori Salt, Eddike og nogle



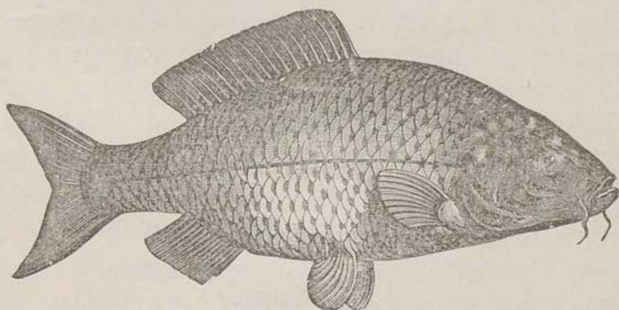
hele Peberkorn. Den anrettes med Persillesauce, hvori lidt Eddike. Rognen koges med.

92. Hvidlingen

taaler ikke at gjemmes, men maa strax spises frisk; den sættes paa i kogende Vand. Spises i Reglen kogt med Persille og smeltet Smør eller sur Smørsauce (Nr. 241).

93. Karpen

er en fin og velsmagende Fisk. Den skrabes langs Skjællene, men disse blive siddende saa vel som Hovedet.



Naar Indvoldene ere tagne ud, overhældes Fiskene med Vineddike paa begge Sider og bestrøes med lidt Salt.

Saaledes henstaa de for at blive blaa, indtil de skulle koges. De koges i Vand, hvori lidt Salt og noget af den Eddike, hvormed de ere blevne overhældte, og serveres med Peberrodsfløde (Nr. 246). Karper ere undertiden som flere andre Ferskvandsfisk noget mudrede. Denne Smag borttages ved at lægge nogle Brødkrummer i det Vand, hvori de koges.

94. Karudsen

er kun værd at bruge, naar den har en nogenlunde Størrelse, men er forøvrigt en fin Fisk med velsmagende og sødt Kjød. Indvoldene udtages, Hovedet forbliver, og den koges hel enten med Skjællene paa, eller disse afskrabes. Den serveres med Fløde-Peberrod eller Thimianssauce.

95. Klipfisk.

Jo hvidere Klipfisken er, desto bedre antages den at være. Dagen før den skal bruges, afklippes Finnerne, Fisken skæres i passende Stykker og lægges i Blød i koldt Vand med et lille Stykke Soda i. Den maa ligge i Blød i 16 til 24 Timer. Næste Dag afskrabes Skjællene, dog uden at Skindet gaar af, hvorpaa den igjen lægges i frisk koldt Vand. Den koges langsomt i omtrent $\frac{3}{4}$ Time og sættes paa i frisk, koldt Vand. Naar den er kogt, tages den op og anrettes med Skindsiden opad. Hertil gives kogte pillede Kartofler og Sennepssauce eller smeltet Smør, hvortil hakkede haardkogte Æg.

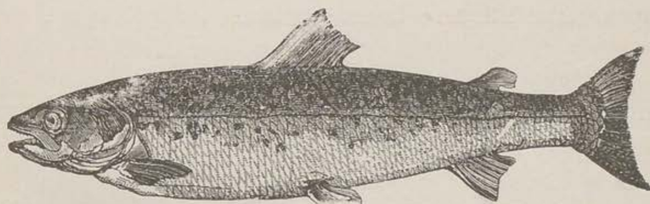
96. Kuller.

Fisken skrabes, renses og skæres i Stykker, Lever og Rogn koges med. Den sættes over Ilden i kogende Vand, hvori lidt Salt og nogle hele Peberkorn. Den

koges over en rask Ild og serveres med Sennepssauce eller sur Smørsauce. Denne Fisk er god til Fars.

97. Lax og Laxeørred

høre til vore fedeste og mest velsmagende Fisk, der kunne anvendes paa mange Maader: i Gelée, røget og

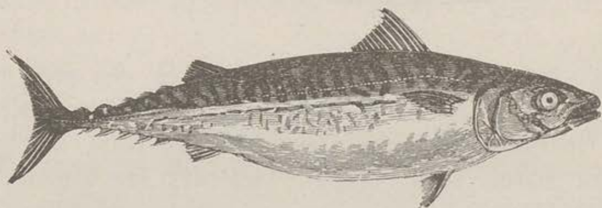


kogt. Naar den skal koges, afvadskes den godt med koldt Vand. Den skrabes paa langs ad Skjællene, altsaa fra Hovedet nedad mod Halen, med en Kniv, der ikke er for skarp. Naar Skjællene saaledes ere afskrabede, vadskes Fisken paany. Derefter udtages Indvoldene og Galden meget omhyggelig; men dersom det er en stor Fisk, lægger man den først paa Kjøkkenbordet med Ryggen udad langs Bordets Kant, og saaledes, at Hovedet ligger udfor venstre Haand. Halen fraskæres ved det lille Hul, der ses paa Bugen. Med en stor skarp Kniv, som ikke er spids, men er afrundet som en almindelig Bordkniv, skærer man nu Fisken op i Ryggen, saaledes at Kniven følger langs Rygbenet; ogsaa Hovedet gjennemskæres. Indvoldene tages nu ud, især maa man passe paa, at Galdeblæren ikke gaar itu. Rognen kan bruges til uægte Kaviar. Hele Laxen gnides indvendig med grovt Salt og afvadskes, hvis den skal koges; men skal den røges, aftørres den kun med et rent linned Klæde.

Skal den koges, skæres den i Stykker og lægges i kogende Vand, hvori Salt, et Par Laurbærblade og nogle Peberkorn. Den koges derpaa omtrent mør over temmelig rask Ild, hvorefter Kjedlen tages af Ilden og henstaar uden at koge ovenpaa Komfuret i omtrent en Snes Minutter. Den anrettes paa Fad med Skjælsiden opad og kan garneres med Persille og raaskrællede, kogte Kartofler. Sur Smørsauce serveres dertil eller ogsaa Kaperssauce. Laxen er bedst i Juni-August.

98. Makrel

anvendes mest røget, men smager ogsaa godt kogt, naar den er frisk. Den renses, skylles og kommes i kogende



Vand med Salt og nogle hele Peberkorn for at koges Naar den er kogt, serveres den med sur Smørsauce og raaskrællede, kogte Kartofler.

99. Pighvarre

er vor bedste Fladfisk. Den renses saaledes: Paa den hvide Side gjør man et Indsnit paa tværs neden for Gjællelaaget, og herigjennem udtages Indvoldene og Gjællerne. Dernæst indgnides den godt med grovt Salt, og den skruppede Hud børstes med en stiv Børste, medens den hvide Side børstes og skrabes, indtil al Slim er fjernet. Finnerne afklippes. Naar dette er

sket, vadskes Fisken igjen i flere Sæt koldt Vand, hvorpaa den strøs med Salt og henstaar hermed en halv Timestid. Fisken bliver bedst ved at koges hel; men da det er vanskeligt at tage den op af Gryden, maa man helst, før den sættes paa at koge, binde en stærk Snor om Rygraden neden for Hovedet og gjøre et Indsnit i Kjødet for Snoren. Den sættes over Ilden i koldt Vand, der hurtig bringes til at koge, i Vandet maa være en god Haandfuld Salt. Naar Vandet begynder at koge, skummes det, Ilden mindskes, og Fisken koges ved sagte Ild i en god Timestid, indtil Kjødet med Lethed løsner sig fra Benene. Den tages da op og lægges saaledes, at Vandet kan løbe af, hvorpaa den anrettes paa et Fad, hvorpaa der er lagt en Serviet. Den hvide Side vendes opad. Hertil serveres skrællede, kogte Kartofler og sur Smørsauce.

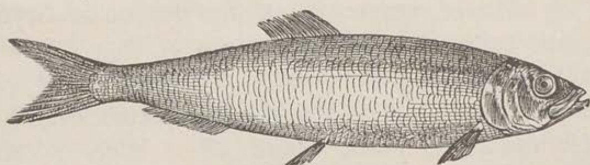
100. Sandarten

har velsmagende, fint Kjød. Den skrabes og renses, Finnerne afklippes, hvorpaa den maa ligge i iskoldt Vand med Salt i en god Timestid. Den sættes over Ilden i koldt Vand, Salt og Mælk. Naar Vandet koger, skummes det. Kogningen, der varer omtr. en Timestid, maa ske over jævn Ild, og før Fisken er fuldstændig kogt, tages Gryden af Ilden, og Sandarten henstaar et Kvarterstid i det varme Fiskevand, før den anrettes med kogte, skrællede Kartofler og sur Smørsauce. Den er bedst fra August til Februar.

101. Sild

benyttes mest saltede, røgede eller i Gelée; men dog ogsaa kogte eller stegte. De rengjøres som sædvanlig og serveres kogte med skrællede, kogte Kartofler og sur

Smørsauce. Skulle de steges, gives de, efter at de ere rengjorte, nogle Snit paatværs og bestrøs med Salt,



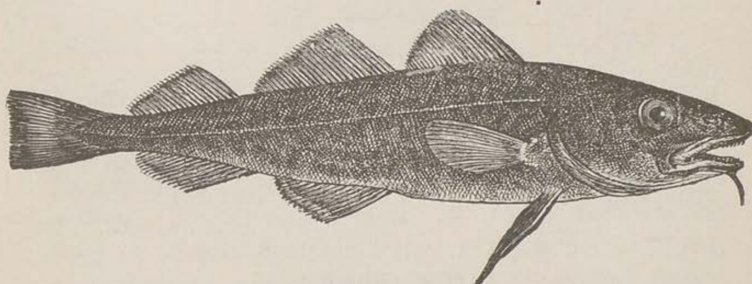
hvorefter de henligge i 2—4 Timer. Derpaa aftørres de, dyppes i piskede Æg, vendes i revet Brød, blandet med Mel, og steges i Klaret. De serveres paa Fad, garnerede med Kruspersille, og med skrællede, kogte Kartofler samt Stegesaucen og Eddike til.

102. Stenbider

er en Fisk, som ikke benyttes meget, skøndt den, især i Gelée, er meget velsmagende. Naar den skal koges, flaas den, afvadskes og tørres i et rent Klæde. Den sættes paa at koge med Vand, Salt, lidt Eddike, nogle Peberkorn og et Par Laurbærblade. Som Sauce gives Fløde-Peberrod eller sur Sauce. Vil man stege den, meles den som sædvanlig og steges i lysebrunt Smør. En Sauce laves hertil saaledes: En god Skefuld Smør og en Skefuld Mel bages tilsammen over Ilden og spædes op med Suppe eller Vand. Heri kommes fint hakkede Løg, den hvide udrørte Lever og Citronskiver, som koges godt tilsammen. Derpaa sies Saucen. Den stegte Fisk skæres i tynde Skiver og lægges i denne Sauce, hvormed den faar et Opkog. Stenbider kan ogsaa tillaves som Skildpadde; men da maa baade den røde og hvide Lever i Saucen tilligemed smaa Boller af Kjød- eller Fiskefars.

103. Suder

bruges hos os vistnok kun kogte. Man skraber og skolder dem i flere Hold hedt Vand for at faa Slimen bort. Derefter rengjøres de og koges helst hele samt serveres med sur Smørsauce eller Fløde-Peberrod. Da de ofte ere mudrede, gjør man rigtigst i at koge nogle Brødkrummer med i Vandet for at borttage den mudrede Smag. Suderen er bedst i Aug.—Oktbr.



104. Torsk.

Om denne Fisk plejer man at sige, at den er bedst i de Maaneder, hvori der er r. Kan man imidlertid faa den ganske frisk og nylig fisket, er den ogsaa god om Sommeren, skjøndt der paa denne Tid hyppigere findes Orm i den. Det er forøvrigt ikke bevist, at disse hvide Orm kunne medføre Betænkelighed ved Nydelsen af Fisken, skjøndt Søfolk gjerne vrage de Torsk, hvori de findes. Torsk renses med rigelig Anvendelse af Salt og koldt Vand. Naar Leveren er smuk hvid og Rognen fast, koges begge disse med. Den rengjorte Fisk strøs med Salt efter at være skaaren i passende Stykker og henstaar saaledes et Kvarterstid, før den sættes paa i kogende Vand, hvori Salt og et Par Spiseskefulde Eddike. Den maa gjennemkoges godt, men dog ikke saa meget, at Kjødet falder fra Benene, og den maa

tages forsigtig op, naar den skal anrettes. Torsk serveres med raaskrællede, kogte Kartofler og smeltet Smør, eller Sennepssauce eller sur Smørsauce. Hovedet anses for det bedste Stykke. Har man rigelig Fisk, kan man afskære Halerne og stege disse paa sædvanlig Maade. Leveren smager ypperlig, især naar man paa Tallerkenen udrører den med lidt Salt, Peber, Sennep og Eddike. Ogsaa til Fars er Torsk meget god.

105. Tunger

udmærke sig ved større Fasthed og Velsmag end de fleste andre Fladfisk. De rengjøres og behandles som Rødspætter, men steges som oftest, og de serveres da med brunet Smør, Citronskiver og kogte Kartofler.

106. Plukfisk.

Plukfisk kan laves af Fiskelevninger fra et foregaaende Maaltid; af frisk Fisk egner navnlig Torsk og Gjedde, af salt, Klipfisk sig bedst; men man kan dog ogsaa anvende anden Fisk. Af den kogte Fisk pilles Kjødet fra Benene i smaa Stykker. Til hvert Pund Fisk tages et halvt Fjerdingspund Smør og 9 Kvint Hvedemel, der bages med Smørret og spædes med 2 Pægle Mælk. Lidt hvidt Sukker og Salt kommes heri, og dernæst Fisken, som gives et Opkog. Laver man Plukfisk af Klipfisk, kan man ogsaa komme lidt Sennep i Saucen.

107. Fiske-Gratin.

(12 Portioner.)

Et Fjerdingspund Kartoffelmel og et Fjerdingspund Hvedemel bages med et halvt Pund Smør og 6 Pægle Mælk. Det røres op med 20 Æggeblommer, som først

ere rørte hvide. Hviderne piskes til stivt Skum og kommes derpaa tilsidst i Blandingen tilligemed omtrent 3 Pund afpillet, kogt Fisk, samt lidt Salt. Gratinen hældes op i et dybt Fad, der er smurt med Smør, og bages en Timestid i Ovnen. Den serveres med en Serviet om Fadet, og hertil gives smeltet Smør eller Kaperssauce.

108. Fiskebudding.

(8 Portioner.)

4 Pund Fisk, helst Gjedde, skrabes fri for Skind og Ben, hvorefter den hakkes med et halvt Pund koldt Smør. Naar det er hakket noget, kommes det i en Morter for at stødes og spædes under Stødningen med et Pund smeltet Smør, indtil det bliver som en sejg Dejg og slipper Morteren. Heri kommes derpaa 8 Æg, et ad Gangen, under jævn Omrøren, endvidere tilføjes 4 Spiseskefulde Hvedemel, Salt og Peber efter Smag samt saa megen sød Fløde, at Blandingen bliver passende tyk. Der medgaar hertil godt 2 Potter; men man prøver sig frem ved at lægge en Skefuld i kogende Vand. Hvis Blandingen da er for tynd, tilsættes lidt mere Mel, og er den for fast, mere Fløde. En Buddingeform smøres med Smør, og Blandingen kommes deri for at koges et Par Timer. Den serveres med Kaperssauce eller Krebsesauce.

109. Klipfiskebudding.

(8 Portioner.)

37 Kvint Flormel, 37 Kvint Smør og 3 Pægle sød Mælk bages og røres op med 15 Æggeblommer, én ad Gangen, tre Fjerdingspund kogt, afpillet og hakket Klipfisk samt tilsidst de piskede Hvider. Lidt Muskat,

Salt, Peber og rensede Rosiner tilsættes efter Smag. Buddingen koges i et Par Timer i en vel smurt Form og serveres med smeltet Smør.

110. Kogt Hummer.

En Gryde sættes over Ilden med rigeligt Vand og Salt. Naar Vandet er spilkogende, lægges de levende Hummer deri med sammenbundne Kløer, efterat de først ere afskyllede i koldt Vand. De koges over rask Ild, indtil Benene kunne aftages. Koges de i længere Tid, bliver Kjødet trevlet. Under Kogningen skummes Vandet. Gryden tages derefter af Ilden og henstaar, indtil Hummerne ere halvkolde; da tages de op, og Ryggen samt Halen knækkes paa langs og Kløerne paa tværs. De serveres kolde med hakket Persille, Peber, Eddike og fin Olie samt fine, grønne Salatblade til.

111. Hummer i Fiskerand.

En smurt Randform fyldes med Fiskefars og stilles i Panden med saa meget Vand, at det naar halvt op paa den. Den tildækkes med et Stykke Papir, smurt med Smør, og koges i omtrent et Kvarter. Efter at Formen er vendt paa Anretningsfadet, lader man den staa i nogle Minutter, inden den løftes af Fiskeranden. Heri fyldes Hummerstuvning, der tilberedes saaledes: Den kogte Hummer pilles, og Kjødet skæres i mindre Stykker. Et Stykke Smør smeltes, deri røres en Spiseskefuld Hvedemel, hvorefter de spædes med en Pægl kraftig Suppe og en Pægl Fløde; det koges tilsammen og hældes derefter over smaa, kogte Fiskeboller og Hummerkjødet, for at dette kan blive varmt. Smaa Stykker kogte Asparges paa en Tommes Længde

kommes i Blandingen. Det Hele serveres saa varmt som muligt.

112. Kogte Krebs.

Krebsene vaskes og koges ligesom Hummer i kogende Vand med Salt. Krebs ere bedst i de Maaneder, hvori der ikke er *r*. Hvis man paa en Gang vil koge en større Mængde, gjør man et Jærn, f. Ex. en Ildtang, rødglødende og rører om dermed i det kogende Vand, saasnart Krebsene ere komne deri, for at Varmegraden ikke skal synke for meget. Samme Fremgangsmaade bruges ved

113. Reier

kommes i kogende Vand, men saltes først, naar de ere kogte og tagne af Ilden. Vil man opbevare Reier i flere Dage, maa de blive staaende i det Vand, hvori de ere kogte.

114. Østers, raa.

Østers kunne serveres raa med Citronskiver til. De se smukkest ud, naar de ved Oplukningen blive paa den flade Skal; men Saften blive bedre ved dem, naar de blive i den dybe. Man antager dem i Reglen for let fordøjelige, hvilket de dog ikke ere. De maa være friske; dette kjendes paa, at Skallerne ere tæt sammenlukkede. De ere kun gode om Vinteren.

115. Østers i Skaller.

Hertil bruges en egen Art store Skaller (Coquille-Skaller). I hver Skal lægges 4 Østers, hvoraf Skjægget er borttaget, endvidere lidt stødt Brød, hvid Vin, nogle Draaber Citronsaft og lidt Smør, hvorefter de belægges med et tyndt Lag stødt Brød, hvori nogle Smør-Korn.

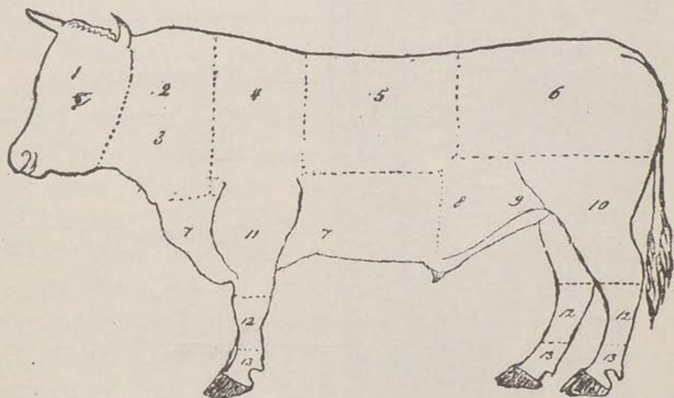
Saften maa blive ved Østerserne, der bages i Ovnen omtrent et Kvarter, indtil Brødskorpen er smuk lysebrun. Man kan, om man vil, ogsaa blande forannævnte med lidt fin, kogt og itupillet Torsk. Skjæggene koges i lidt Vand, der sies og kan opbevares paa Flasker til Brug ved Østerssauce.

116. Muslinger.

Muslingerne skylles i flere Hold koldt Vand, den sorte Dusk afrives. De sættes over Ilden i en Gryde uden Vand, men med lidt Salt og nogle Løg imellem. De koges saaledes under Laag med deres egen Saft og rystes af og til. Naar de ere kogte færdige og alle aabne, kunne de serveres varme i Skallerne med rørt Smør, stødt Peber, Eddike og Citron til. Vil man opbevare dem og anvende dem til Saucer eller til koldt Bord, udpilles de af Skallerne, Skjægget og den sorte Tarm afskæres. Affaldet tilligemed den Saft, som er løben fra Muslingerne, koges med lidt Muskat, Peberkorn, nogle Laurbærblade og lidt Eddike, hvorefter den sies og hældes over Muslingerne, der imidlertid ere lagte i en Krukke eller et Glas. Skulle de opbevares i længere Tid, maa Glasset tilsmeltes med Smør. — Blandt Muslinger forekommer der undertiden giftige Exemplarer. Man har troet at kunne udfinde dette ved at lægge en blank Sølvske i Bunden af den Kjedel, hvori de koges; blev den sort, skulde der være giftige imellem. Denne Prøve er dog ingenlunde paalidelig. Skulde man efter Nydelsen af Muslinger spore Symptomer paa Forgiftning, maa man drikke megen sød Mælk og samtidig søge at fremkalde Brækning.

V. Stege og Kjødretter.

Da Oxekjød fortrinsvis benyttes til Kjødretter, er det af Vigtighed for Husmoderen at kjende de Benævnelser, som Slagterne bruge for de forskjellige Stykker, hvorfor vi her give Tegningen af en Stud.

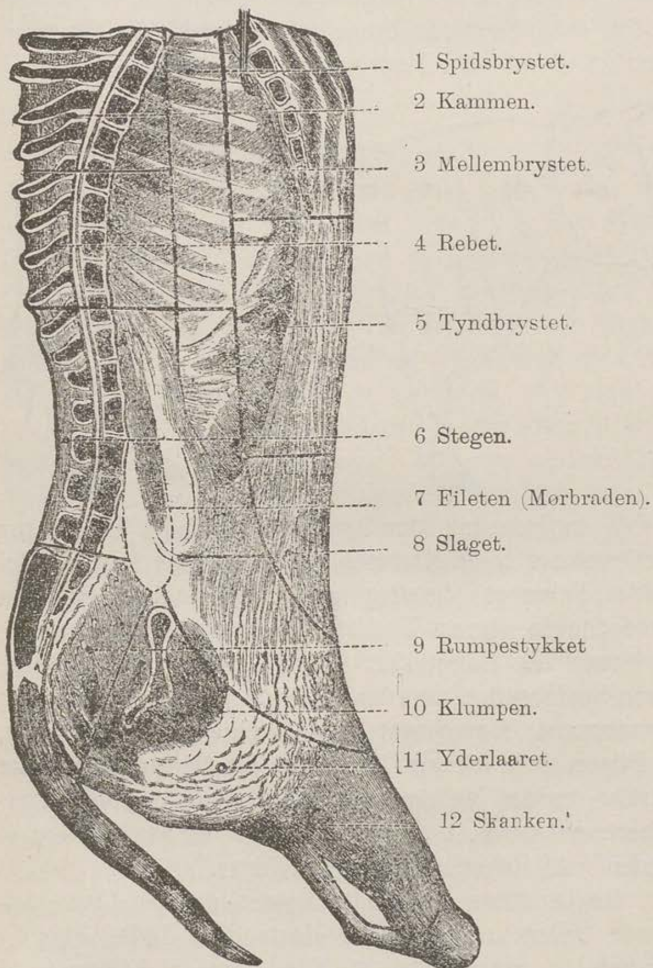


1 er Hovedet, derefter kommer *2—3* Halsen og Mellemskært, *4* er Kammen, *5* Rebet, hvis forreste Del kaldes Tykrebet, derefter følger Mellemrebet, Højrebet og *6* Stegen, forrest Tyndstegen, derpaa Mørbradstegen, Tykstegen og Halestykket (Rumpestykket), *7* er Brystet, foran Spidsbrystet, derefter Tykbrystet, Mellembrystet og Tyndbrystet, *8* er Slaget og *9* Klumpen, *10* Yderlaaret, *11* Boven, hvis øverste Del kaldes Tyndboven, det næste Stykke hedder Mellemboven, og derpaa kommer Marvpibeboven nærmest ved Skanken, *12* er Skanken og *13* Foden. Af Rebet udskæres Koteletter.

Englænderne værdsætte Kjødet paa en Oxe i følgende Orden: *1* Tyksteg og Mørbrad, *2* Halestykket, *3* Tykreb, *4* øverste Del af Yderlaaret, *5* Klumpen, *6* Laartungen, *7* nederste Del af Yderlaaret, Højreb og

Marvpibebov, *8* Slaget og Tyndbov, *9* Tyndbryst, *10* Spidsbryst, Mellemskært og Hals, *11* Skank. Og de

Halvdel af en slagtet Stud.



regne, at de simpleste Stykker kun have omtrent en Fjerdedel Værdi mod de bedste.

117. Oxesteg.

For at kunne levere en god Steg, er det nødvendigt, at man faar Kjød af et ungt, gjennemfedt Dyr. Dette kjendes paa Kjødets smukke røde, ikke mørkerøde, Farve, paa at det ligesom er gjennemvævet med fine Fedtaarer og paa, at Tællen er hvid og klar. Gul Tælle er næsten altid et Tegn paa, at Kjødet er af et ældre Kreatur. Dernæst maa man vælge det Stykke paa Dyret, som er bedst til Steg, og hertil foretrække de fleste Mørbraden. Dog kan ogsaa Tykstegen og Halestykket eller Laaret og Kammen benyttes, især den første, naar kun Dyret har været ungt og fedt. Den næste Betingelse er, at Kjødet har hængt nogle Dage, flere eller færre, alt efter Aarstiden, og ikke er af et nylig slagtet Kreatur. Til Stegning som til al Madlavning maa man kun bruge det aller bedste friske Smør, det modsatte er en aldeles misforstaaet Sparsommelighed. Man regner et halvt Pund Steg til hver Person; men man maa hellere tage et for stort Stykke end et for lille, da de store Stege blive bedre end de smaa, og det Tiloversblevne altid kan bruges paa anden Maade. Forinden Stegen sættes i Ovnen, maa denne være passende varm i Forhold til Størrelsen af det Stykke, der skal steges; thi derved trække Porerne i Kjødet sig sammen, og det beholder sin Kraft i sig. Panden bestrøs med Salt, hvorved forebygges, at Stegen hænger i den. Stegen lægges paa Panden med den bedste Side opad, den som ogsaa ved Anretningen skal være øverst, altsaa maa man vende Mørbraden opad paa en Mørbradsteg, og man bør aldrig vende Stegen under Stegningen. Er Kjødet meget fedt, vil der i Reglen snart

smelte saa meget af det, at der derved bliver tilstrækkelig Undervæde, ellers lægger man lidt Smør i Panden. Kun hvis der er Fare for, at Smørret eller Fedtet skal blive for brunt, kan man hælde lidt Bouillon, Øl eller Vand under Stegen, men kun sparsomt; thi megen Undervæde givèr en daarlig Steg, saa Kjødet synes kogt. Naar en Steg har været en halv Timestid i Ovnen, dryppes den med Saucen fra Panden, eller der hældes nyt Smør over den. Man vedbliver at dryppe Stegen af og til, men holder ikke Ovndøren for længe aaben. Tegner Stegen til at blive for brun, lægger man et Stykke Skrivepapir, som er smurt med Smør, over den, og løfter det, hver Gang Stegen skal dryppes. Denne maa, navnlig i Begyndelsen, stege ved rask Ild; mod Slutningen kan man mindske den noget. Tiden, der medgaar til Stegningen, retter sig nærmest efter Stegens Størrelse. Naar Stegen er færdig, skal den indvendig være rød, men ikke blodig, og Saften pible ud, naar den skæres for. En Steg paa 12 Pund behøver omtrent 2½ Time for at steges, og man regner gjerne et Kvarter til for hver 2 Pund, Stegen vejer mere. Naar Stegen er taget ud af Ovnen og lagt paa Anretningsfadet, hælder man al Saften, som er løbet af i Panden, i en Gryde tilligemed Afskrabningen fra Panden, afkoger den derpaa med tynd Suppe eller Sky og Vand, sier den, afskummer Fedtet, bruner Smør ganske lyst, rører lidt Mel deri, spæder det med Stegeskyen og giver det Hele et hurtigt Opkog. Med denne Sauce serveres Stegen tilligemed raaskrællede, kogte eller brunede Kartofler og efter Aarstiden med Salat, Agurker, Asier o. lign. Man maa til denne, som til al Steg, give meget varme Tallerkener.

118. Engelsk Boeuf.

Hertil er Mørbraden, bedst dog kan ogsaa Kam-

stykket anvendes. Kjødet maa ikke være friskslagtet, men have hængt nogle Dage. Kjødet skæres i passende Stykker, der lægges paa en tør, stærkt hedet Pande. Stykkerne steges ved rask Ild, saa de endnu ere saftige indvendige, og efterhaanden som de blive færdige, lægges de paa Anretningsfadet og overhældes med den fra Kjødet afløbne Saft. Naar alle Stykker ere stegte, kommes Smør paa Panden, røres godt om med en Ske for at løsne Skyen, som endnu hænger ved den, hvorpaa der kommes fintskaarne Løg deri, hvormed det koges lidt, hvorefter der kommes noget mere Sky og Peber deri. Man tilbereder ogsaa denne Ret paa en anden Maade, der yndes af Mange: Naar Kjødet er skaaret i passende, temmelig tykke Skiver, bankes disse, vendes i hakket Rødløg og lidt Peber samt lægges paa en Pande, hvori man har brunet noget Smør; Skiverne steges over en rask Glødeild, vendes, saasnart de begynde at blive brune, og maa paa ingen Maade steges saa meget, at Kjødet bliver tørt. Saucen paa Panden røres op med Sky og hældes over Stykkerne. De serveres med kogte, skrællede Kartofler; undertiden med et Spejlæg over. Af et Pund Kjød regnes 3 Portioner.



119. Oxefilet á l'espagnole.

Af Mørbraden afskæres det Fedt, der sidder paa dens Overflade saavelsom den senede Stræng ved Siden. Derefter aftager man Skindet og spækker Fileten med

Flæsk, hvorpaa den steges som Oxesteg, men forholdsvis dog ikke saa længe. 30—40 Løg brunes med Smør og Sukker i en Pande og fortyndes med tynd Sky. Med denne Sauce dryppes Fileten afvexlende med den fra selve Fileten afløbne Saft. Den serveres med Løgene over. Saucen fra Stegen og Saucen fra Løgene koges sammen og serveres hertil.

120. Oxefilet paa engelsk Maade.

Efterat Mørbraden er istandgjort og spækket paa den i Nr. 119 nævnte Maade samt banket lidt med en Kjølle, indgnides den med fint Salt og stødt Peber. Rigeligt Smør varmes paa en Pande, og heri lægges Fileten og steges uden Laag ved stærk Ild og under stadig Drypning. Saucen spædes med Bouillon og anrettes til Stegen. Man kan ogsaa, naar Stegen er taget op, komme nogle grovtskaarne, friske Champignons i Saucen og jævne denne med lidt Hvedemel, en Spiseskefuld Fløde og Bouillon. Om man synes, kan Saucen tilsættes lidt Madeira.

121. Dansk Boeuf. (Hakket Boeuf).

Kjød af skært Inderlaar, omtrent et halvt Pund til hver Portion, skæres ud i Stykker, 6 til 8 af hvert Pund. Senerne pilles af, og hvert Stykke bankes godt med en Kjølle samt hakkes med en Kniv ligesom Karbonade. Efterhaanden som Stykkerne blive færdige, lægges de paa et Fad, men de maa ikke berøre hverandre. En Stegepande sættes over Ilden med noget Smør, og naar det er brunet, lægges Boeuf'en deri, efter at hvert Stykke først er vendt i Hvedemel, hvori er blandet lidt fint Salt og stødt Peber. Efterhaanden som Boeuf'en blivet stegt, lægges den paa et varmt

Anretningsfad. Derefter kommes et godt Stykke Smør i Panden tilligemed nogle Løg, der ere pillede og skaarne i Skiver, og bages møre over sagte Ild. Naar de ere færdige, spædes Saucen med lidt Vand eller Øl; Salt tilsættes efter Smag, og Saucen hældes over Boeuf'en, der serveres med skrællede, kogte Kartofler.

122. Boeuf à la Mode.

Skært Kjød af Inderlaaret bankes godt paa alle Sider, Senerne bortskæres. Derpaa spækkes Stykket med Strimler af røget, halvt magert og halvt fedt Flæsk af Størrelse som en lille Finger samt med skrællede ituskaarne Charlotteløg. Stødt Ingefær, Peber, Nelliker Allehaande, fint hakkede Løg og Salt er i Forvejen blandet godt sammen, og Stegen indgnedet dermed. I disse Krydderier indgnides ogsaa Flæsket, før der spækkes dermed. Kjødet spækkes paa alle Sider. En ikke for stor Gryde sættes over Ilden med Smør, som brunes, og naar det er begyndt at blive brunt, lægges Kjødet deri og brunes langsomt paa begge Sider. Derefter kommes saa meget Vand i Gryden, at det netop staar over Kjødet, endvidere nogle faa Laurbærblade, nogle Peberkorn, et Løg, lidt Nelliker og et Ølglas fuldt af Rødvin eller Portvin. Det koges i omtrent 4 Timer, indtil Kjødet er mørt. Suppen frahældes, Fedtet afskummes og indkoges over rask Ild til Halvdelen. Salt tilsættes efter Smag. Det kan ogsaa jævnes med Smør og Mel.

123. Bankekjød.

Skært Oxekjød, helst af Inderlaaret, skæres i fingertykke Skiver, bankes og hakkes lidt med en Kniv. Halvt raspet Brød og halvt Hvedemel blandes med lidt

fint hakkede Løg og stødt Peber. Heri meles Bankekjødet. En Pande sættes over Ilden med Smør, der brunes lidt, hvorefter Kjødet kommes deri og steges halvt mørt under Laag. Derpaa kommes det tilligemed revet Charlotteløg, Nelliker, Peber, lidt Ingefær og nogle faa Laurbærblade i en Kasserolle over jævn Ild og spædes med Suppe eller Vand, indtil Kjødet dækkes deraf. Naar Kjødet er mørt, jævnes Saucen med brunet Mel og Smør udrørt i Bouillon. Kort før Anretningen kan man komme et Glas Portvin, nogen Citronsaft og lidt reven Citronskal i. Saucen.

124. Benløse Fugle.

Af det skæreste Kjød af Inderlaaret eller af Mørbraden udskæres langagtige Skiver af en Haands Bredde og en Fingers Tykkelse. Skiverne bankes lidt, hvorefter man midt paa hver Skive lægger en Strimmel Flæsk, som Kjødet vikles om, hvorefter det indgnides med Mel, der er blandet med lidt stødt Peber, stødte Nelliker og Salt og ombindes med en grov Traad. Et Stykke Smør brunes med et Par hakkede Løg; Kjødrullerne lægges deri og brunes lidt, hvorefter det spædes med saa meget varmt Vand og Bouillon, at det staar over Kjødet. De koges, indtil de ere møre, og tages da op, men holdes varme. Saucen sies og røres op med Sky, hvorefter den hældes over de benløse Fugle, af hvilke Traaden er borttaget. Istedetfor at indgnide Kjødet udvendig med de anførte Krydderier kan man ogsaa strø disse paa den indvendige Side tilligemed hakkede Løg og lidt stødt Ingefær.

125. Ragout af Oxekjød.

Hertil anvendes Skiver af tiloversblevet kogt Oxekjød eller Oxesteg. Smør brunes med halvt saa meget

Mel og spædes med Suppe til en passende jævn Sauce, hvori man kommer Sky, smaatskaarne Asier, Lemonasier, syltede Løg og Soya efter Smag. Kjødskiverne lægges i Saucen og gives et Opkog med den; men de maa ikke koge længere, end til de ere gjennemvarme, da Kjødet ellers bliver haardt.

126. Gulas.

(½ Pd. Kjød til en Portion.)

Godt skært Oxekjød skæres i firkantede Terninger paa knap en Tomme. Man tager saa meget Flæsk, at det vejer en Fjerdedel af Oxekjødets Vægt, og skærer det i noget mindre Terninger, dernæst saa mange Løg, at de udgjør Halvdelen af Flæskets Vægt, de skæres ligeledes i Stykker. Flæsket kommes i en Kasserolle og steges. Naar det begynder at blive brunt og sprødt, kommes Løgene deri, og naar ogsaa disse ere brune og møre, kommes Kjødet deri. Naar dette har stegt i 5 Minutter, overhældes det med saa megen Sky og Rødvin, at det staar over Kjødet. Derpaa kommes lidt stødt Peber, stødt Kommen og Salt deri, hvorefter Gulasen koges godt sammen under Laag, indtil Kjødet er mørt, og Skyen, der er derved, er næsten fordampet. Hertil kan serveres Kartoffel-Mos.

127. Labskows.

Hertil anvendes tiloversbleven Steg, Skinke og Suppekjød, som skæres i Terninger og blandes med lige saa mange kogte, ituskaarne Kartofler samt pillede Løg, som ligeledes ere skaarne itu. Løgene brunes i Smør i en Kasserolle, derefter kommes Kjødet deri og steges omtrent 5 Minutter, hvorpaa Kartoflerne og lidt Bouillon hældes deri tilligemed Salt, nogle hele Peberkorn og ganske faa Laurbærblade. Det Hele koges sammen til en jævn Masse, hvori der før Anretningen røres en Klump Smør.

Ved Tilsætning af lidt engelsk, skarp Worcestershire Sauce, som er i Handelen, faar Labeskows'en en pikantere Smag.

128. Hachè.

Kogt Kjød hakkes fint med Løg, stødt Peber og Salt efter Smag. For hvert Pund Kjød brunes et halvt Fjerdingspund Smør med 2 revne Løg, det finthakkede Kjød af 2 Anchiovis, lidt Salt og stødt Peber samt 2 Theskefulde Hvedemel, indtil det slipper Skeen. Naar det koger, kommer man en Pægl Kjødsuppe for hvert Pund Kjød, lidt Sky og det hakkede Kjød deri. Hachèen skal da være som en lind Grød. Den koges derefter omtrent et Kvarter, og umiddelbart før Anretningen kommes der lidt Rom eller Cognac i den. Ved Anretningen garneres Hachèen afvexlende med brunede Kartofler og haardkogte Æg, der ere overskaarne paa langs.

129. Finker.

Et Pund kogt eller stegt Oxekjød skæres i smaa Terninger. I et halvt Fjerdingspund Smør røres halvt saa meget Mel; det spædes med 4 Pægle god Suppe og en Spiseskefuld Eddike. Derefter kommes Kjødet deri, gjennemvarmes, og før Anretningen tillaves Finkerne med Sukker, Salt og stødt Peber efter Smag. Det giver en god Smag at koge lidt skrællede, ituskaarne Æbler i Suppen, før Kjødet kommes deri.

130. Kogt Oxetunge.

Efter at være godt afskyllet koges Tungen i Vand med lidt Salt. Suppen skummes hyppig. Naar Tungen er gjennemkogt, tages den op og hensættes til Afkjøling. Suppen sies, og Tungen, af hvilken imidlertid Huden er afskrællet og den nederste Del fraskaaret, sættes saa

igjen over Ilden og gives et Opkog. Den anrettes enten hel eller skaaren i Skiver med skarp, brun Sauce til. Salt Oxetunge behandles paa lignende Maade, men serveres med kogt Gemyse uden Sauce.

131. Kogt Oxetunge med Oliven.

Efterat Tungen er kogt, saaledes som angivet i Nr. 130, skæres den i Skiver. Nogle Oliven skrælles og skæres i aflange Strimler, som stikkes ind i Tungeskivernes ene Side. Derefter lægges disse tæt ved Siden af hinanden med den spækkede Side opad og overhældes med lidt af den siede Suppe, hvori Tungen er kogt, hvorefter de koges færdige ved sagte Ild. En Oliven Sauce laves (se Nr. 252), og hermed anrettes Tungeskiverne, der lægges i en Krans i Fadets Udkant, medens Saucen hældes op i Midten. Naar Olivenerne ere skrællede, afkoges det Indvendige i Bouillon eller Sky, sies og kommes i Olivensaucen.

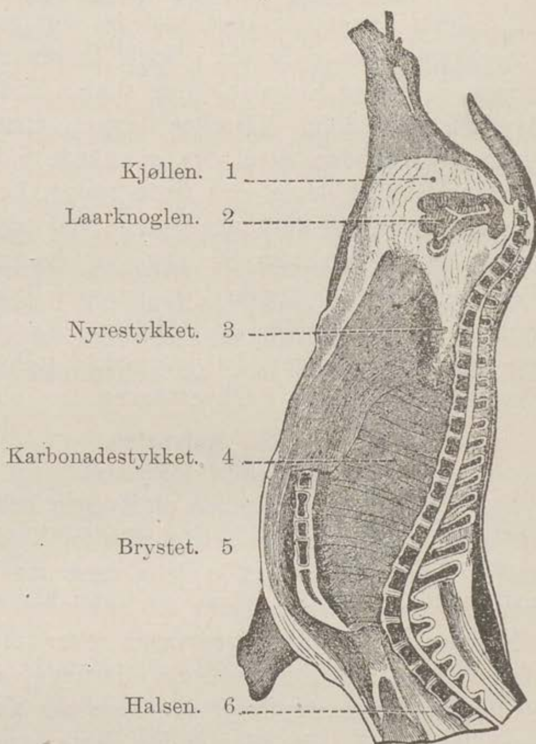
132. Kalvesteg.

(6 Pd. til 10 Portioner).

Til Kalvesteg er Kjøllen og Ryggen bedst. Kjødet af Fedekalve foretrækkes selvfølgelig for Kjød af Spædekalve. Imidlertid bruges jo dette mest paa Landet, og man bør derfor lægge Mærke til, at Kjødet vinder meget i Hvidhed og Fasthed, naar man, efter at Kalven er slagtet og Indvoldene udtagne, løsner Skindet langs Snittet, men forøvrigt lader det blive paa Kalven, indtil den bliver kold. En eller et Par Dage før Stegen skal bruges, lægges den i blaasur afskummet Mælk eller Kjærnemælk, der fornyes hver Dag. Naar den skal steges, optages den, afskylles godt i koldt Vand, og Hinderne aftages. Har man ikke Lejlighed til at lægge Stegen i Mælk, maa man blanchere den ved før Stegningen at lægge den et Par Minutter i kogende Vand,

og naar den er taget op, overhælde den med koldt Vand. Kalvesteg spækkes paa Oversiden; kun ved meget fedt Fedekalvekjød kan Spækningen undlades; men lidt Spækning giver dog altid baade Steg og Sauce en bedre

Halvdel af en slagtet Kalv.



Smag. Stegen lægges i Stegepanden, der forud er smurt med koldt Smør, med lidt Salt og Vand. Den dryppes under Stegningen jævnlig med Smør og Fløde, helst sur. Saucen tillaves af Stegens Sky ved at blande og piske denne med sur Fløde. Kalvesteg steges ved rask Ild, og en Steg paa 12 Pd. steges i omtrent $2\frac{1}{4}$ Time.

133. Kalve-Karbonade.

Hertil benyttes Kammen, der afskæres saa nær Ryggen som muligt, Ribbenene afhugges i Stykker paa en Fingers Længde, og Kjødet deles med en skarp Kniv, saaledes at der bliver et Ben ved hvert Stykke. Skind og Sener fraskæres. Kjødet skrabes fra Benet paa det yderste Stykke, saa at denne Del af Benet er ren, derimod passer man, at Kjødet ikke hakkes fra den tykke Del af Benet. Kjødet bankes lidt med Kjøllen, hakkes med Bagen af en Kniv og gives samtidig en afrundet Form. Hvert Stykke smøres ved Hjælp af en Pennefjer med rørte Æggeblommer og Hvider og strøs paa begge Sider med stødt Tvebak, hvori lidt Peber og Salt. Derefter steges Karbonadestykkerne paa en Pande med lyst brunet Smør over rask Ild og vendes under Stegningen. I det brunede Smør paa Panden kommes Smør samt Sky, og dette koges saa længe, indtil det begynder at skilles, hvorpaa det serveres som Sauce til Karbonaden tilligemed kogte, skrællede Kartofler.

Man kan ogsaa lave Karbonade af Boven og andet Kjød, naar det blandes med lige saa meget fedt Svinekjød eller Flæsk, der hakkes sammen dermed, hvorpaa det formes som Karbonadestykker uden Ben.

134. Kalve-Kotelet.

Koteletterne udskæres paa samme Maade af Kammen som foran nævnt i Nr. 133, hakkes med Bagen af Kniven og tildannes. Derefter dyppes de i smeltet Smør, bestrøs med lidt stødt Tvebak, Salt og Peber, samt steges over rask Ild i en Pande med lyst, brunet Smør og under gjentagen Vending paa Panden, indtil de ere faste og smukt lysebrune. Svinder Smørret paa Panden og begynder at dampe, maa nyt Smør tilføres. Det tilbageblevne Smør afkoges med lidt Sky og serveres

til Koteletterne tilligemed kogte, skrællede Kartofler eller stuvede Champions.

135. Kalve-Filet.

Af en Kalvekjølle udskæres 2 à 3 Filetstykker, der lægges paa et Bord, hvert for sig. Paa hver Filet lægges noget af det Fede, som sidder paa Kjøllen, hvorefter de strøs med Salt og Peber, rulles sammen og ombindes med Sejlgarn. Fileterne lægges derpaa i en Kasserolle med Smør, som først er brunet lidt, tilligemed 2 Gulerødder, en Selleriknop og et Par Løg. Benene af Kjøllen hugges itu, brunes i Smør og lidt Salt samt spædes med Bouillon. Med denne Suppe spædes Fileterne under Stegningen. Naar de ere færdige og have en smuk lysegul Farve, aftages Traaden, og Fileten skæres i Skiver, men anrettes ligefuldt i sin oprindelige Form. I Kasserollen, hvori den er stegt, spædes Bouillon, og Saucen jævnes med Mel, sies og anrettes derefter med Fileten. Hertil gives brunede Kartofler.

136. Wiener-Snitzel.

Kjødet hertil udskæres af den indvendige Side af Kjøllen lige ind til Benet i Form og Tykkelse som Koteletter. De strøs med Salt og Peber, overstryges ved Hjælp af en Pennefjer med piskede Æg og vendes i stødt Tvebak. De steges smukt lysebrune paa en Pande med lyst, brunet Smør og anrettes med en Sauce heraf, opspædt med Sky. Ved Anretningen lægges en Citronskive ovenpaa hvert Stykke, og Fadet garneres med skrabet Peberrod. Hertil gives kogte, skrællede Kartofler.

137. Stegt Kalvelever og Hjerte.

En frisk Kalvelever lægges i koldt Vand i et Kvarter, hvorefter den afvadskes, og Hinden aftages. Leveren

udskæres derefter i passende Stykker, omtrent som til Kotelet, og disse Skiver udvadskes derefter i flere Hold koldt Vand. Derpaa bankes de lidt paa begge Sider med en Kjølle, strøs med Salt, Peber og Mel og lægges i en Pande med brunet Smør, hvor de vendes og steges, indtil de ere gjennemstegte. De tages da af Panden, og i det tilbageværende Smør brunes nogle ituskaarne Løg, hvorefter Saucen hældes over Leveren. Om nødvendigt, kan Saucen spædes med Sky. Foruden at banke Leveren kan man hakke den ganske lidt med Bagen af en Kniv. Leveren vinder i Smag, naar man mellem den steger nogle Skiver røget Flæsk. Hjertet kan steges med Leveren efter først at være rengjort og skaaret i Skiver ligesom Leveren.

138. Forloren Skildpadde.

Efter at Hovedet af en Fedekalv er rengjort og kogt (se Nr. 23) Dagen før det skal bruges, lægges det afskaarne Kjød paa et Fad. Derpaa brunes, hvad ligeledes kan ske Dagen før, 2½ Pd. Oxe-Halskjød eller god Skank med rigelig Løg, Rødbeder, Gulerødder, en lille Selleriknop, Peber, Ingefær, lidt Salt og en Suppevisk, og man lader det Hele koge, indtil Kjødet er rigtig mørt. Det spædes tilsidst med lidt af Kalvesuppen og maa koge længe, men smaat. Derefter staar det i nogen Tid for at bundfalde og sies derpaa. I denne Sauce opvarmes Kjødet af Kalvehovedet, naar det skal bruges, tilligemed lidt Citronsaft, Sukker Soya og en ubetydelig Mængde Cayennepeber samt en halv Flaske Madeira eller en halv Pægl god Cognac. Umiddelbart før Anretningen hældes endnu en Pægl Madeira deri. Den forlorne Skildpadde anrettes med haardkogte Æggeblommer samt smaa Fiskeboller i. Af et godt Hoved regner man 10—12 Portioner, og til Bollerne

Fars af 2½ Pd. Fisk. Hjernen kan anrettes særskilt efter at være kogt i lidt Suppe med Smør og Salt; men den bruges ikke ofte.

139. Kalvekjød i Karri.

Kjødet hugges og skæres i smaa Stykker, vadskes i flere Hold koldt Vand og blancheres ved at lægges i kogende Vand, strax optages og overhældes med koldt Vand. Et revet Løg koges i knap 10 Minutter i smeltet Smør, hvorefter man tilsætter Mel, Karri og Salt, koger det Hele sammen og spæder det med kogende Vand, indtil det bliver saa jævnt som en tynd Vælling. Heri lægges Kjødet og koges under Laag, indtil det er mørt, hvorhos det af og til spædes med kogende Vand. For at faa Saucen klar kan man sie den, efter at Kjødet er taget op. Hertil serveres Ris, som ere kogte i Vand (se Nr. 6).

140. Kalve-Frikassè.

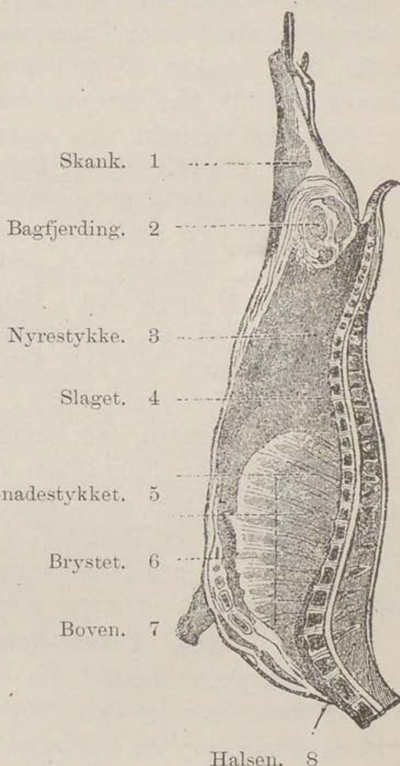
Hertil anvendes Bryst eller Bov, som hugges i mindre Stykker, afvadskes godt og sættes paa at koge med koldt Vand og lidt Salt samt en Suppevisk. Naar det koger, skummes Suppen gjentagne Gange; nogle Peberkorn og et Par Løg kommes deri. Naar Kjødet er kogt, tages det op, og Suppen sies og indkoges med Supperødder samt jævnes med en Spiseskefuld Mel, afbagt i Smør, indtil Tykkelsen er passende. Kjødet lægges i Suppen og opvarmes. Naar man har Asparges, kan man komme kogte Stykker paa et Par Tommers Længde heraf i Frikasseen tilligemed lidt af det Vand, hvori de ere kogte.

141. Kalve-Ragout.

Nogle Løg skæres i Skiver, ristes i Smør og brunes gulbrune med et Par Spiseskefulde Mel. De spædes

med Bouillon og Sky, der tilsættes lidt Peber, Salt, et Stykke Kandissukker og nogle Strimler skaarne, sure Asier eller Agurker, og det Hele koges, til det bliver en jævn Sauce, hvori Skiver af kogt Kjød lægges og varmes, indtil det Hele er kogende hedt. Lidt Estragon-Eddike, syltede Løg eller Champignons forbedrer Smagen.

Halvdel af et slagtet Lam.



142. Lamme-Steg.

Saa længe Lammene ere smaa, er det ligegyldigt, om man vælger Kjødet af Gimmer- eller Vædderlam; men længere hen faa de sidste ofte en mindre behagelig uldagtig Smag, hvorfor de førstnævnte ere at foretrække. Til Steg vælges Kjøllen med vedhængende Ryg. Skanken borttages, Benene og Ryggen knækkes, derpaa bankes Stegen lidt med en Trækjølle, indgnides med Salt og spækkes med fin Kruspersille. Derpaa indsættes den i en varm Ovn paa en Pande, hvori Salt, Smør og lidt

Vand. Over Stegen lægges et Stykke hvidt Skrivepapir, dyppet i Smør eller i Vand. Naar Stegen har stegt noget, og Heden er mindre stærk, aftages Papiret, og den dryppes med Saucen. Stegningen medtager efter Stegens Størrelse 1 til 2 Timer, og man maa passe paa, at den ikke brændes. Fedtet skummes af Saucen, den jævnes med lidt Mel, sies og anrettes til Stegen tilligemed Kartofler og Salat.

143. Stegt Bederyg.

Bederyggen maa hænge i flere Dage, før den steges, det indvendige Fedt og Nyrerne borttages, hvorefter den indgnides med stødt Peber, Ingefær og Salt. Men man bruger ogsaa at lægge den i Blød i flere Dage i afsiet koldt Blod, hvori er rørt Eddike og Salt. Til hvert Pund Kjød regnes 2 Pægle Blod og $\frac{1}{3}$ Pægl Eddike samt en lille Spiseskefuld Salt. Blodet skal staa over Stegen, og al Urenhed, som samler sig paa Overfladen, afskummes daglig. Naar man vil bruge Bederyggen, optages den, vadskes med kold, afskummet Mælk og lægges i Blød deri en Timestid. Ved Stegningen dækkes Ryggen med et med Smør smurt Stykke hvidt Skrivepapir; den dryppes og steges som sædvanlig.

144. Lamme-Koteletter.

Koteletstykket hugges fra Brystet, og ved hver Kotelet maa være et Ben. Koteletterne gives et Slag med en Trækjølle; de bestrøs med stødt Peber og fint Salt, dyppes i Smør og vendes i revet Brød, hvorefter de steges gulbrune i Smør. De anrettes i en Krans paa Fadet og serveres med grønne Ærter, Spinat eller Kartoffel-Mos til.

145. Stegt Lammehoved.

($\frac{1}{2}$ til $\frac{3}{4}$ Hoved til hver Portion.)

Efterat Hovederne ere flækkede og Hjernen udtaget, renses de, vadskes og lægges en Timestid i koldt Vand.

Derpaa koges de i Vand med temmelig rigelig Salt, indtil Skindet kan aftages, hvorefter de omhyggelig rengjøres. Ørerne afskæres, og Øjnene udtages. Men Fedtet i Øjengruberne bag Øjet udtages ikke. Tungerne flækkes og steges tilligemed Hovederne. Disse oversmøres med piskede Æg og strøs med stødt Brød, hvori er blandet stødt Peber, Salt og finthakket Kruspersille. De steges smukt lysebrune i Smør paa en Pande. Lammehovederne serveres enten med brunet Smør eller med Persillesauce, og til dem gives Salat og anden Gemyse.

146. Lamme-Frikassé

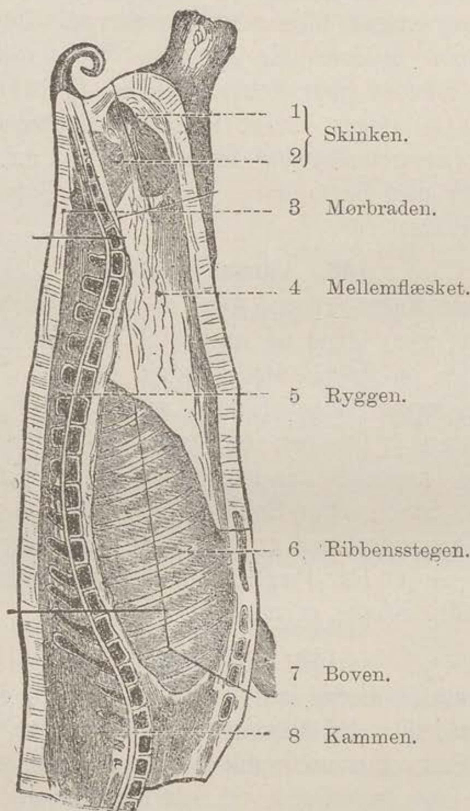
tillaves som Kalve-Frikassé (Nr. 140); men i den kommes gjerne lidt nye, kogte og ituskaarne Supperødder, som Gulerødder og Persillerødder samt pillede Grønærter. Man kan ogsaa tillave Kjødet som Kaal-Frikassé. Kjødet skæres i Stykker, og hvert Stykke smøres med lidt Smør, hvorefter det lægges lagvis i en Gryde med ituskaarne Savoi- eller Spidskaal, saaledes at man paa Bunden begynder med et Lag Kaal. Derefter kommes lidt Salt og et Par Pægle Vand derpaa, hvorefter det koges, indtil Kjødet er mørt.

147. Frikadeller.

Frikadeller kunne laves af skært Oxekjød, der hakkes meget fint; til 3 Pd. Kjød tages 1 Pd. Nyretælle, 4 Æg, 4 Tvebakker, som ere opblødte i sød Mælk, samt finthakkede Løg, stødt Peber og Salt efter Smag. Det hele arbejdes sammen, indtil Massen bliver godt svampet. For at faa den passende Tykkelse spædes med sød Mælk og Fløde. Frikadellerne steges lysebrune paa en Pande med Fedt eller Smør; de sættes paa den ved Hjælp af en Ske, der dyppes i koldt Vand, og de vendes paa Panden samt steges ved sagte Ild. Paa Panden

brunes Smør, der jævnes med lidt Vand og serveres til Frikadellerne tilligemed stuvede Grøntsager eller Kar-

Halvdel af et slagtet Svin.



tofler. Man kan ogsaa lave Frikadeller af andre Slags Kjød, af Fiskefars (Nr. 74) og af kogt eller stegt Kjød. I sidste Tilfælde benytter man ogsaa ovenstaaende Opskrift; men i Stedet for med Nyretællen blandes Kjødet med 1 Pd. fedt, røget, finthakket Flæsk. (Jvfr. ogsaa Nr. 71).

148. Stegt hel Gris.

En Gris paa 4 til 6 Uger afvadskes, skoldes og skrabes; Øjnene udstikkes og en Svedske indsættes i deres Sted, Munden aabnes lidt og holdes under Stegningen aaben med en Pind. Derpaa gnides den indvendig med stødt Peber og Salt, udvendig med Salt. Benene bøjes ind under den, og man fylder den med Svedsker og ituskaarne Æbler, hvorefter den sys sammen. Ovnen maa være meget hed. Naar den har stegt omtrent et Kvarter eller er begyndt at blive varm, gnides Sværen godt med Smør eller endnu bedre med Spækkeflæsk eller fed Flæskesvær. I Bunden af Panden kommes lidt Bouillon, og Grisen steges derpaa i omtrent 1½ Time under jævnlig Drypning og Gnidning af Sværen som anført. Ved Anretningen gives den en Citron i Munden efter at Pinden er taget ud. Saucen paa Panden brunes med Mel og sies: tilsidst røres lidt koldt Smør deri, og denne Sauce serveres med Grisen, der sættes hel paa Bordet, efter at Traaden er udtaget.

149. Flæskesteg.

Hertil benyttes Skinken, hvoraf Skanken bortskæres. Før Stegningen indgnides Sværen godt med den fede Side af et Stykke Flæskesvær og derpaa med Salt, hvori lidt stødt Peber. Derefter skæres Striber i Sværen, men ikke ned i Kjødet, først paa langs og derefter paa tværs, saa at Sværen ser ud, som om den var delt i Kvadrater, der ikke bør være meget større end en 25 Øre. Stegen lægges nu i Panden, strøs med lidt Salt og stødt Peber, lidt Vand kommes paa Panden, og Stegen steges derefter i henved 4—5 Timer. Ovnen maa være meget hed, naar Stegen sættes deri, dog ikke saa varm, at Stegen brændes. Selve Stegningen sker derimod ved jævn Ild, og Stegen dryppes ikke. Af og til efterses, at der ikke er for megen Damp i Ovnen,

da Sværen saa ikke bliver sprød. Saucen hældes fra Stegen, Fedtet afskummes og bages op med Mel i en Kasserolle samt jævnes med den øvrige Sauce. Den skummes, og lige før Anretningen røres et lille Stykke koldt Smør i Saucen.

150. Ribbenssteg.

Ribbenene knækkes, indgnides med Salt og stødt Peber samt fyldes med skrællede, ituskaarne Æbler og Svedsker, hvorefter Stegen sys sammen. Den steges ved sagte Ild, og om fornødent spædes Saucen med lidt Bouillon, Saucen brunes med Mel og sies. Traaden tages bort ved Anretningen. Hertil serveres kogte, skrællede Kartofler og Rødkaal.

151. Stegt Svine-Mørbrad.

Mørbraden steges hel, det Fede og Hinden skæres bort. Den bestrøs med Salt, blandet med lidt stødt Peber og steges færdig under stadig Drypning med Sky. Hertil serveres Skyen, hvori den er stegt, og hvor man kan komme lidt Vin, samt kogte, skrællede Kartofler og stuvede Grøntsager.

152. Svine-Kotelet.

Koteletterne skæres fra hinanden, saa et Ben følger med hver. De bankes godt med en Trækjølle, bestrøs med Salt og lidt stødt Peber, dyppes i piskede Æg, vendes i revet Brød og steges gulbrune i Smør. Hertil serveres Kartoffel-Mos.

153. Skinkeflæsk.

Skiver afskæres af en røget Skinke, Sværen bortskæres. Derpaa bankes Skiverne lidt med en Kjølle og lægges i Vand et Par Timerstid, hvorefter de tages op, og man lader Vandet løbe af. Derpaa kommes lidt

fedt Flæsk eller Smør paa Panden, eftersom Skinken er fed eller mager. Stykkerne vendes i Mel og bestrøs med lidt Peber. Der kommes rigelig Løg, skaaret i Skiver som til Boeuf, derpaa, og det steges brunt samt serveres med kogte, skrællede Kartofler.

154. Kogt Skinke.

Røget eller grønsaltet Skinke lægges 24 Timer i Blød i koldt Vand, eller hvis den er meget salt, i lunkent Vand. Den koges efter at være skrabet og skyllet godt i rigeligt Vand i 2½ til 5 Timer efter dens Størrelse. Naar den er mør, tages den op, Sværen tages af undtagen ved Skanken, hvor en lille Strimmel beholdes. Skinken bestrøs derpaa med stødt Tvebak og indsættes et Kvarter i en hed Ovn. Efter Maaltidet dækkes den tilbageblevne Del af Skinken med den aftagne Svær. Hertil gives Grønlangkaal.

155. Glasseret Skinke.

Fersk Skinke koges i Vand med Salt. Naar den er mør, aftages Sværen, hvorpaa den afpudses, strøs med hvidt Sukker og indsættes i en varm Ovn for at blive brun. Naar Sukkeret er smeltet og ser blankt ud, er den færdig. Ved Anretningen vikles kruset Papir om Skanken.

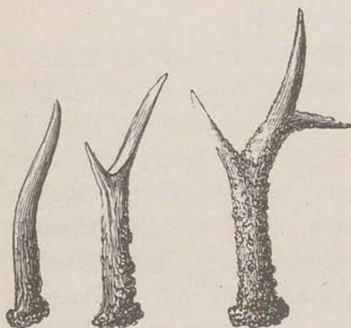
156. Røget Svinehoved

behandles ganske som kogt, røget Skinke og anrettes med Grønlangkaal.

157. Dyreryg.

Ryggen af et Raadyr anses for bedst, at foretrække er Ryggen af den enaarige Han: Spidshjort, af den toaarige Gaffelhjort eller af en Hun, der ikke har havt Lam sidste Aar: Smaldyr. Dyret maa hænge nogle Dage; men det

er en fuldstændig Fejltagelse, naar man lader Kjødet blive halvt bedærvet, for at det skal faa den rette Vildtsmag. Er dette Uheld indtruffet, maa man lægge Kjødet i Mælk og vadske det godt med Eddike. Kjøllerne kunne medtages til Ryggen, der med Forsigtighed knækkes paa den indvendige Side. Stegen spækkes godt med Spækkeflæsk og lægges i Stegepanden med brunet Smør, strøs med Salt og belægges med Smør. Under Stegningen dryppes den godt, i Begyndelsen tillige med Fløde og Bouillon. Saucen paa Panden spædes af og til med lidt kogende Vand. Stegningen, der sker ved jævn Ild, medtager omtrent 2½ til 3 Timer. Naar Stegen er mør og taget op, brunes Saucen med lidt Hvedemel, hældes igjennem en Sigte, og et koldt Stykke Smør røres hurtigt deri. Den serveres med brunede Kartofler og Ribsgelée til.

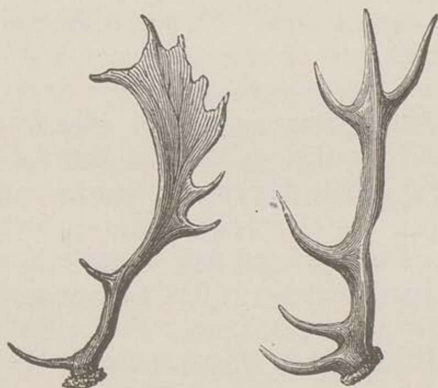


Opsatser af Raadyr.
For hvert Aar, Dyret er gammelt, en Gren mere.

158. Hjortekjølle.

Krondyrets og Daadyrets Alder kjendes af Takkerne, idet de hvert Aar faa een mere. De benævnes efter disses samlede Antal; en Tolvender har saaledes ialt 12 Takker o. s. v. Ryggen kan steges som nævnt i Nr. 157. Kjøllen behandles saaledes: Den bankes godt, afvadskes og tørres med et rent, linned Stykke, spækkes først paa Undersiden og derefter midt paa Laarets Overside i Form af en Stjerne eller Rose.

Derpaa overhældes Kjøllen med Eddike og bestrøs med Salt, hvori lidt fintstødte Nelliker. Derefter belægges den med Smør, og et hvidt Papir, smurt med Smør, lægges over den. Lidt Vand hældes over den, og den



Gevir af Krondyr og Daadyr.

steges under jævnlig Drypninp i omtrent 3 til 4 Timer, indtil den er mør, da den udtages, og Papiret fjernes. Saucen brunes med Mel, spædes med god Bouillon, og lidt Rødvin samt Fløde tilsættes, hvorefter den sies og serveres til Stegen tilligemed brunede Kartofler og Ribsgelée.

159. Stegt Hare.

Haren maa hænge ved Bagløbene og med Hovedet nedad paa et tørt og kjøligt Sted i nogle Dage, før den steges. Den flaas, naar den skal bruges, alle Hinderne trækkes af, og Hovedet, der ikke bruges, afskjæres. Bovene afskjæres ligeledes, men steges med. Af Brystet og Ribbenene afskjæres saa meget, at Haren kan ligge fladt paa Fadet. Ved Bagløbene lader man undertiden den nederste laadne Del forblive, og de lægges da over

hinanden saaledes, at det ene stikkes gjennem Senen paa det andet. Haren vadskes derefter godt og overskylles indvendig med kogende Vand ved Hjælp af Thekjedlen, idet man holder Haren op i Bagløbene, saa Vandet strax løber af. Derefter spækkes den tæt med Spækkeflæsk, ogsaa Bovene. Nu lægges den paa Panden. overlægges med Smør og steges ved jævn god Ild under stadig Drypning med Saucen, og naar den næsten er mør, tillige med Fløde. Stegningen tager efter Størrelsen 1 til 2 Timer. Naar den er mør og taget af Panden, piskes Saucen med lidt Hvedemel, spædes med Fløde, og umiddelbart før Anretningen røres et Stykke koldt Smør i den. Den serveres med brunede Kartofler og Ribsgelée. Har Haren hængt for længe, maa den, naar den er rengjort, ligge 24 Timer i Blød i Mælk. Unge Harer have det saftigste Kjød, paa ældre knækkes Ryggen indvendig.

160. Stegt Kanin.

Efterat Kaninen er flaaet, renset og vadsket ligesom en Hare, hensættes den i 24 Timer paa et koldt Sted og under tætsluttende Laag i en dyb Ballie med Basilikum og Thimian. Den spækkes tæt, da Kjødet er tørt, og steges som Haren (Nr. 159), dog paahældes under Stegningen lidt Eddike, hvorhos den dryppes meget flittigt.

161. Stegt Gaas.

Gaasen plukkes, svies over brændende Sprit, skylles og aftørres godt. Hals, Vinger og Fødder hugges af og bruges med Kraas, Lever og Hjerte i Kraasesuppe (Nr. 16). Gaasen aabnes, og Indvoldene tages ud. Den vadskes godt og gnides indvendig med Salt og Peber samt fyldes med skrællede, ituskaarne Æbler og afvadskede Svedsker, hvorpaa den sys sammen baade

ved Hals og ved Gump. Den steges med ganske lidt Vand under i 2 til 3 Timer i en varm Ovn uden at dryppes, indtil den er mør. Naar Stegen anrettes, tages Traaden af. Det Fede skummes af Saucen, denne jævnes med Mel og Bouillon og serveres til Stegen tilligemed Kartofler og Rødkaal.

162. Sprængt Gaas.

Naar Gaasen er rengjort, indgnides den indvendig og udvendig med et Fjerdingspund Salt, blandet med 1 Theskefuld Salpeter og 1 Theskefuld stødt Melis, hvorefter den nogle Dage hensættes paa et koldt Sted. Naar den skal bruges, afvadskes den og koges i rigeligt Vand i omtrent 1½ Time. Den anrettes bestrøet med Salt og med Bortfeldske Roer eller Rosenkaal til. Suppen benyttes til Blanding med anden Suppe, f. Ex. Kraasesuppe, Gule Ærter ell. lign. Gamle Gæs, der kjendes paa, at de ere vanskelige at bryde i Benenes Led og paa de forholdsvis fine Kvadrater i Brystets Hud, anvendes bedst paa denne Maade, paa hvilken Ænder ogsaa kunne anrettes.

163. Stegt And.

Anden plukkes, svies og Indvoldene udtages. Hoved og Fødder afskjæres, den vadskes samt gnides indvendig med Peber og Salt. Smør brunes i Panden, og Anden steges deri ved ganske jævn Ild i omtrent 1 god Time, indtil den er smuk lysebrun. Den dryppes af og til med Saucen, der om fornødent spædes med Bouillon eller Sky. Ligesom Gaasen kan den fyldes med Æbler og Svedsker, og i saa Tilfælde lægges Kraas og Lever derimellem inde i Anden, ellers indsættes de under Vingerne, men steges da let for stærkt. Overhovedet maa man passe

paa, at Anden ikke steges for meget; at den er stegt nok, kjendes paa, at Laaret let løsnes fra Siden. Saucen brunes med Mel, spædes med Andeskyen samt sies. Hertil serveres brunede Kartofler og Rødkaal.

164. And med Oliven.

Naar Anden er behandlet og stegt som anført i Nr. 163, tages den af Panden, og man kommer skrællede Oliven i Saucen (smlg Nr. 131 og 252); den maa ikke koge, men kun staa en kort Tid over Ilden. Nu skæres Anden i Stykker, der lægges paa et Fad med skrællede Oliven fordelte derimellem. Det Fede skummes af Saucen, der brunes med Mel, indtil den bliver passende jævn; nogle skrællede Oliven kommes deri samt et Glas Madeira, og Saucen hældes over Anden.

165. Stegt Kalkun.

Hannen er den største, men Hønen den fineste i Kjødet. Den skjællignende Hud paa Benene er hos dem, der kun ere eet Aar gamle, forholdsvis fin, og disse ere de bedste. Kalkunen maa have været slagtet 3 til 4 Dage, før den bruges. Den plukkes, svies og opskjæres. Indvoldene udtages, og den vadskes godt. Derefter lægges den 2 Minutter i kogende Vand og vadskes saa strax atter i koldt Vand samt indgnides indvendig med Salt og Peber, hvorefter den velskyllede Lever sættes under den ene Vinge, og den flaaede, rensede og flækkede Kraas under den anden, hvis de da ikke skulle anvendes til Fars. Benene bindes sammen over Gumpen. Stedet, hvor Kroen har siddet, kan fyldes med Fars, hvorved Stegen faar et smukkere Udseende og bliver drøjere. Fyldningen sker paa den Maade, at Skindet oppe ved Halsen løsnes, hvorved der ligesom fremkommer en Pose, hvis nederste Hul man

kan stoppe med en Hvedeknop, medens det øverste sys sammen, naar Farsen er fyldt i. Man fylder ofte med Brødfars, hvortil tages et gammelt Franskbrød, hvis Skorpe er aftaget. Brødet udblødes i sød Mælk, og naar det tages op, trykkes Mælken godt af det. Det staar en Timestid og sammenrøres derefter med 3 Æg, to Topspiseskefulde vadskede Korender, lidt Salt, lidt stødt Peber og Sukker, et halvt Fjerdingspund rørt Smør og den finthakkede Lever. En meget velsmagende Fyldning faas paa følgende Maade: Leveren, Kraasen og Hjertet skrabes, deri hakkes 4 Anchiovis, 2 Lemonasier og et Franskbrød, som er udblødt i Vand, 1 Barneskefuld Mel, lidt Peber og Salt samt 2 Æg. Da Kalkunkjød er noget tørt, spækkes Stegen i 3 fine Striber paa Brystet og en Stjerne paa Laaret, eller den belægges under Stegningen med hvidt Skrivepapir, smurt med Smør, hvorovenpaa dryppes. Stegningen medtager efter Dyrets Størrelse 1½ til 2 Timer og sker i lyst, brunet Smør under meget hyppig Drypning, og man maa passe paa, at Stegen ikke brændes. Saucen spædes med varm Bouillon eller kogende Vand. Efter at det Fede er skummet af Saucen, røres den op med Mel, hvorefter den spædes med lidt Bouillon, sies, og tilsidst røres lidt Fløde deri. Kalkunen anrettes med Brystet opad. efter at Traadene ere fjernede. Den serveres med brunede Kartofler til. Naar Kalkunen er slaglet, maa den ligesom Høns lægges paa Brystet med en Vægt paa, for at Brystbenet saaledes kan trykkes tilbage.

166. Kalkun med Trøffel.

En ung, fed Kalkun rengjøres som sædvanlig, og Indvoldene udtages. Den aftørres godt, men vadskes ikke. 4 Pund Fedekalvekjød af Laaret hakkes fint med ½ Pd. Nyretælle, ½ Pd. Oxemarv og et lille Glas Trøfler,

hvoraf nogle af de største lægges til Side. Farsen arbejdes godt sammen med 3 Æg, Salt, Peber og et Ølglas god Cognac, hvorefter den, medens Kalkunen endnu er varm, fyldes i Halsskindet, som derpaa sys sammen. Indvendig fyldes den med de tilbageværende Trøfler og mulig tiloversbleven Fars. Man maa ikke fylde Halsen alt for fuld med Fars. da denne udvider sig. Saaledes maa Kalkunen helst henligge et Par Dage for at tage Smag af Trøflerne. Den steges ved sagte Ild og anrettes hel med Trøffel-Sauce til. I Stedet for Trøfler kan ogsaa benyttes Champignons.

167. Kalkunsteg paa engelsk Maade.

Ved Julen bruges i England meget Kalkunsteg, dog maa bemærkes, at Englænderne næsten altid stege deres Stege paa Spid. Hvis det er en Hane, der skal steges, fjerner man de haarde Sener i Benene paa den Maade, at man, efter at Kalkunen er rengjort, gjør et lille Snit i Benets Led, dog uden at gjennemskjære det. Benet stikkes derefter gjennem Sprækken paa Bagsiden af en Dør, og medens En klemmer Døren sammen om Benet, trækker en Anden det nederste Led af, saaledes at de haarde Sener i Laaret følge med. Kalkunen fyldes med Medisterpølse-Fars, hvori røres lidt Brødkrummer og et pisket Æg, og den serveres med smaa Medisterpølser til.

168. Stegte Kyllinger, Kapuner og Høns.

Efterat Kyllingerne ere plukkede, svedne, og Indvoldene udtagne samt Fødderne afskaarne, vadskes de og tørres. De fyldes med pillede Persilleblade og koldt Smør. Smør brunes let i en Kasserolle, og Kyllingerne lægges deri med Brystet nedad. Naar de have stegt noget og ere gulbrune, vendes de, lidt Salt strøs paa dem, og

et Par Skefulde varm Bouillon eller kogende Vand hældes over dem, hvorefter de steges endnu i omtrent en halv Time. Hele Stegningen varer omtrent $\frac{3}{4}$ Time. Saucen jævnes med sød Fløde og sies. Hertil serveres Kartofler og Agurkesalat.

Kapuner og unge Høns spækkes med Flæsk eller overbindes med Flæskeskiver og steges ved rask, klar Ild under stadig Drypning med Smør. Af Saucen skummes det Fede, den jævnes med lidt Mel og spædes med Bouillon, hvorefter den sies. Fadet garneres med Salatblade og Kruspersille.

169. Kogte Høns med Ris, Karri eller Champignons.

Hønen skjæres i Stykker, som vadskes i lunkent Vand og koges møre i Vand og Salt. En Sauce laves af den siede Suppe tilligemed nogle Selleriknopper og Persillerødder; den jævnes med Mel og Smør. Et halvt Pund Risengryn rengjøres (se Nr. 6) og smaakoges ved jævn Ild og under jævn Omrøring. Hønsekjødet lægges i Saucen og anrettes med en Krans af Risengrynene i Fadets Rand. Dersom man vil, kan man i Saucen komme lidt Karri. I Stedet for i Frikassé-Sauce kunne de kogte Høns ogsaa anrettes i en Champignons-Sauce (Nr. 249).

170. Stegte Duer.

Duerne fyldes med fin Kjød-Fars (Nr. 75), belægges med Flæskeskiver paa Brystet og steges som Kyllinger; under Stegningen dryppes de med Fløde, hvormed ogsaa Saucen røres op.

171. Stegt Fasan.

Fasanen hører til vort fineste Fuglevildt. Den maa plukkes med stor Forsigtighed, svides over brændende

Sprit, Indvoldene maa udtages med Omhu, og den maa tørres indvendig, men ikke vadskes. Hovedet afhugges ikke, men man lader det som Pryd beholde Fjerene samt ombinder det under Stegningen med Papir. Som oftest lægges ogsaa Halefjerene paa Fadet, paa hvilket Fasanen serveres med Brystet opad, medens Hovedet og Halsen bringes i Stilling ved en Staaltraad. Fasanen maa helst hverken spækkes eller belægges med Flæsk, da det skader Smagen; den steges i en halv Time til tre Kvarter over en klar, men dog ikke for stærk Ild, og man maa nøje passe, at den ikke steges for meget. Den indgnides før Stegningen med Smør, der strøs lidt Salt paa den, og den dryppes med Smør samt mod Slutningen med lidt Bouillon og hvid Vin. Fasanen maa have hængt temmelig længe, før den steges, for at faa den rette Vildtsmag.

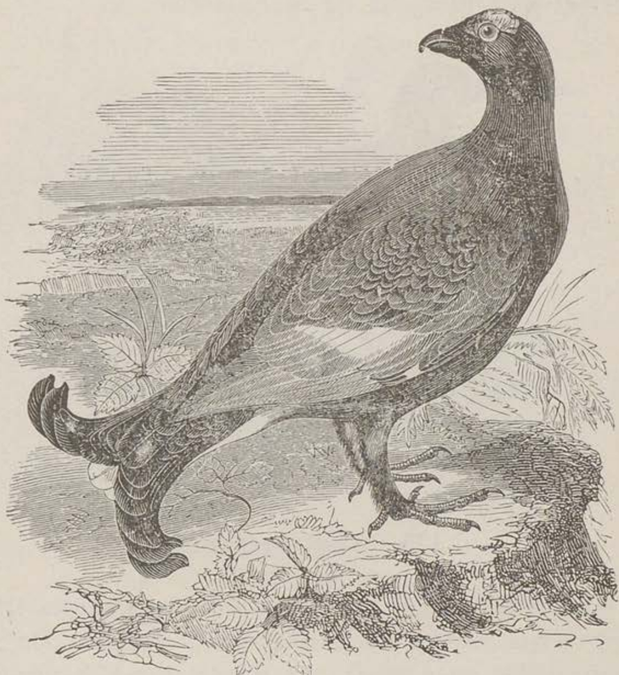
172. Stegte Tjurer, Røier eller Urhøns.

Af disse Fugle ere de unge de mest velsmagende; de ældre ere ofte tørre. Efter at Indvoldene ere udtagne, og Fuglene ere rensede og skyllede, spækkes de og lægges paa Panden, hvori man har brunet rigeligt Smør og lidt Salt. Under Stegningen lægges de med Brystet nedad og spædes med Bouillon og Fløde. De vendes af og til, og naar de ere tagne oprøres et Stykke Smør i Saucen, der skummes og sies. Hertil serveres Ribsgelée og brunede Kartofler. Af ældre Fugle anrettes ofte kun Brystet; Hønen, der hos Tjuren kaldes Røien, er finere end Hanen.

173. Stegt Hjerpe.

Efterat Hjerperne ere rengjorte, skoldes de, hvorpaa Skindet afdrages fra Halsen og Brystet nedad og vikles om Benene. Derefter opsættes de, saa Brystet bliver højt, spækkes med fint Spækkeflæsk og lægges ved Siden

af hinanden med Brystet opad. De bestrøs med lidt Salt og steges i Smør over sagte Ild i omtr. et Kvarter. Naar de ere stegte, tages de op, Saucen brunes med



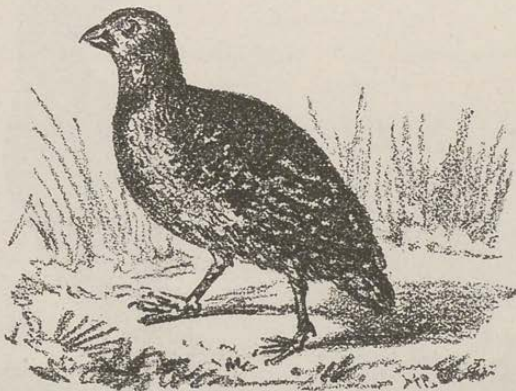
Urhane.

lidt Mel, spædes med sød Fløde og sies; tilsidst røres et Stykke koldt Smør i den. De serveres med Ribsgelée og brunede Kartofler.

174. Stegt Rype.

Ryper steges som Hjerper, men flaas ikke og lægges i Panden med Ryggen opad. Naar de ere smukt

brune, vendes de. Saucen spædes med lidt kogende, tynd Fløde, hvori lidt Salt og stødt Ingefær, hvorefter de steges møre under Laag og dryppes jævnlig med tyk, sur Fløde. Saucen røres op med tyk Fløde. De serveres med Ribsgelée og brunede Kartofler.



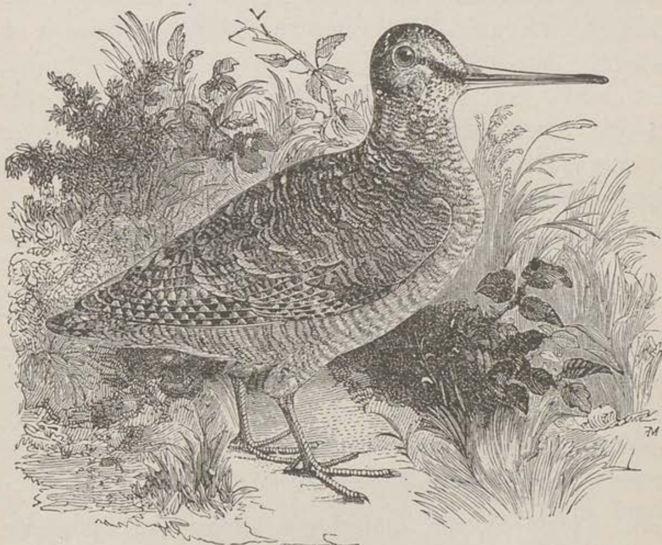
175. Stegt Agerhøne.

(1 Høne til 2 Portioner.)

De rengjøres som sædvanlig, Hovedet afhugges ikke, men fæstes med en Sejlgarnstraad til Benene. De afvadskes ikke, men tørres godt med et linned Klæde, og enten spækkes de, overbindes med Flæskeskiver, eller ogsaa brunes de først i en Kasserolle med Smør paa begge Sider af Brystet. Derefter lægges de paa Ryggen i Panden, strøs med lidt Salt og steges møre i en halv Timestid. Jo mindre Flydende der kommer under Agerhønsene, desto bedre. Saucen laves ved at afkoge Bundfaldet med Bouillon, jævne den med lidt Mel samt røre den op med Bouillon. Hertil Ribsgelée og brunede Kartofler.

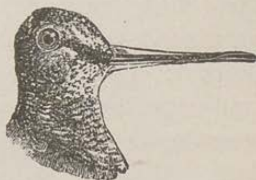
176. Stegte Snepper eller Bekkasiner.

Sneppen anses som en særdeles Delikatesse, og Bekkasinen kommer den meget nær i Velsmag. De steges begge paa samme Maade, nemlig: Fuglene plukkes og



Bekkasin.

svides over brændende Sprit, Struben borttages, men Hovedet bliver siddende ved Fuglen, og Huden med Fjerene flaas af det, Fødderne skoldes, og det yderste Led med Tæerne bortskjæres, Fødderne bøjes ind under Laaret og tilbindes med Sejlgarn. Øjenhulerne fyldes med Fars, hvori der indsættes et Peberkorn. Hovedet bøjes saaledes, at Næbbet stikkes gjennem begge Laarene, der derefter bøjes godt opad. Derpaa



Hoved af en Bekkasin.

ombindes Fuglene med tynde Flæskeskiver. Smør brunes i en Kasserolle, og heri steges de under flittig Drypning, indtil de ere passende møre, omtr. i et godt Kvarter. De tages derpaa op, og Saucen, hvori de ere stegte, røres op med Fløde og et Stykke Smør samt serveres til Snepperne, af hvilke Sejlgarnet aftages. Indvoldene og Leveren, men ikke Maven, hakkes ganske fint og brunes med Smør, lidt fintstødt Tvebak samt ganske lidt Peber og Salt i nogle faa Minutter i en Kasserolle, hvorefter de smøres paa tyndt ristet Franskbrød, der lægges paa Fadet omkring Snepperne.

177. Stegte Brokfugle, Pommerantsfugle, Regnspover, Brushøns eller Viber.

Viben giver ikke nogen fin Steg, kun de unge kunne benyttes, derimod høre de andre Arter til det finere Fuglevildt. De behandles og steges som Snepper, dog benyttes Indvoldene ikke, og Hovedet bøjes under Vingen. Under Stegningen dryppes de med Fløde. Hertil brunede Kartofler og Ribsgelée.

178. Stegte Svaner, Edderfugle, Vildgæs og Vildænder.

Alle disse Fugle have en mere eller mindre trannet Smag. De Arter, som have et bredt, fladt Næb, ere de bedste, især unge Ænder, som ere opklækkede i Ferskvand. Disse behøver man ikke at flaa; men før de steges kan man koge dem ¼ Time. De mere trannede Arter maa, naar de ere plukkede og svedne, flaas, hvorefter Hovedet, Fødderne og det yderste af Vingerne afhugges. Derpaa udvandes og vadskes de godt i koldt Vand samt lægges flere Timer i Mælk. De spækkes og steges henved en Time, indtil de ere møre, i Smør og Fløde. Saucen oppiskes med lidt Fløde. Det er egentlig kun Brystet, som er værd at servere. Hertil brunede Kartofler og Ribsgelée.

179. Stegte Kramsfugle og Smaafugle.

Kramsfugle plukkes, Indvoldene udtages, de belægges med tynde Skiver af Flæsk og steges i Smør, der først er brunet i en Kasserolle. Efterat lidt Salt er tilsat, steges de ved hastig Ild i omtr. 10 Minutter under Spædning og Drypning med Bouillon eller Fløde. Saucen røres op med sød Fløde og et Stykke Smør samt sies. Mindre Fugle steges paa lignende Maade.

180. Ragout af Vildt.

Hertil kan man anvende alle Levninger af stegt eller kogt Vildt. Saucen, hvormed det overhældes, tillaves saaledes: Et Fjerdingspund Smør smeltes i en Kasserolle, et Par finthakkede Løg brunes deri, indtil de ere møre, derpaa kommes 2 Spiseskefulde Hvedemel deri, eller saa meget, som Smørret vil modtage; nu brunes det Hele stærkt gult og spædes med en Pægl Vin, et Vinglas Eddike, Sky, et lille Stykke Sukker, samt, hvis man benytter simplere Dyrekjød, som først er kogt, da Suppen heraf. Efterat Saucen er siet, gives Kjødet et lille Opkog dermed og anrettes i den.

181. Haché af Vildt.

Tiloversbleven Dyresteg skjæres i ganske smaa Terninger. Et Fjerdingspund Smør brunes, og heri brunes hakkede Løg med lidt Peber, hvorefter det jævnes med Mel og fortyndes med Sky, helst af Vildt, samt et Glas Sherry. Naar Saucen er færdig, sies den over Kjødet, der anrettes garneret med brunede Kartofler.

182. Kjødbudding.

(5 Portioner.)

2 Pd. skjært Oxekjød, ½ Pd. Nyretalg samt lidt Marv skrabes fri for Sener og hakkes meget fint med

lidt Salt. Derpaa tilsættes 4 Spiseskefulde Flormel, 2 til 3 Æg og temmelig rigelig Løg, hvorpaa det hakkes tilsammen, indtil det er ganske fint og sejgt. Derefter røres det godt med lidt sød Mælk og lidt reven Muskat. En Buddingform smøres med Smør, strøs med stødt Brød, og Blandingen kommes deri for at koge i 2 Timer. Hertil gives kraftig Sauce af Sky med lidt Madeira i eller Kaperssauce.

183. Aubin.

(6 Portioner.)

Et halvt Pd. kogt Kjød hakkes aldeles fint med nogle Løg, hvorpaa det bages med et halvt Pd. Smør, et halvt Pd. Mel og 3 Pægle kogt Mælk. Naar det er bagt, hældes det op i et Fad, og naar det er afkjølet, røres 15 Æggeblommer deri. Hviderne piskes til stivt Skum og kommes tilsidst deri. Derpaa kommes Blandingen i en med Smør smurt og med stødt Brød strøet Buddingeform og koges i 2½ Time. Hertil gives kraftig Sauce af Sky, hvori kan kommes ganske lidt Sherry.

VI. Store og smaa Postejer samt Krustader.

---

184. Mørdeig til Kjødposteier.

1 Pd. Smør vadskes frit for Salt og røres aldeles hvidt med 5 Æg og en Pægl sød Fløde. Naar det er godt blandet, tilsættes saa meget Flormel, at det bliver en passende tyk Dejg, der hensættes paa et koldt Sted

for at stivne. Denne Blanding kan benyttes til alle Slags Kjødpostejer.

185. Skørdejg til Beklædning af Kageformer.

Saltet udvaskes af et halvt Pund Smør, som æltes med 30 Kvint hvidt Sukker, 1 Pd. Flormel og 2 Æg. Naar det er æltet godt sammen, udrulles det paa et med Mel strøet Brædt.

186. Butterdejg til Postejer.

1 Pd. Smør udvadskes godt i flere Sæt koldt Vand, indtil det bliver smidigt og frit for Salt, hvorefter det lægges i koldt Vand. 1 Pd. Flormel lægges paa Kagebrædtet, og i Midten dannes en Fordybning, hvori kommes en Pægl god Kognak (eller Vand) tilligemed et Stykke af Smørret. Dette gjennemarbejdes nu med lidt koldt Vand, indtil det bliver en passende tyk Dejg; men det maa arbejdes godt sammen, indtil der viser sig Øjne deri. Denne Dejg udrulles i Tykkelse som et Halmstraa, og Resten af Smørret, der tages op af Vandet og klappes i et tørt Klæde, lægges paa Midten af Dejgen, der sammenlægges tredobbelt og bankes godt med Kagerullen. Saaledes udrulles Dejgen 4 til 5 Gange efter hver Gang at være sammenviklet 4 til 5 Dele og hensættes saa til Afkjøling i et Par Timer. Naar Dejgen skal bages, udrulles den i Tykkelse som en Tokrone.

187. Vol-au-vent.

Af færdiglavet Butterdejg (Nr. 176) udrulles en Bund efter Fadets Størrelse, derom lægges en Strimmel af et Par Fingres Bredde, der bestryges med piskede Æg og fæstes i Kanten om Bunden. Den indsættes i en varm Ovn for at bages, hvorefter den udtages, og i Aabningen lægges en Kjød- eller Fiskeret.

Af Postejer regnes en Form paa en Pot til 6—8 Portioner.

188. Hønsepostej.

En glat Form beklædes med Butterdejg; fede Høns koges og skæres i passende Stykker, herril føjes Kalvefars, der først er kogt, afkjølet og skaaret i passende Stykker. Derpaa dyppes hvert Stykke i en god Champignonstuvning, og i Formen lægges skiftevis et Lag Fars og et Lag Høns, saaledes at det øverste Lag bliver Høns. Herover anbringes et Lag af Butterdejgen, hvorpaa Postejen bages en Time i en varm Ovn, og naar den skal serveres, løsner man den med en Kniv ved Siderne af Formen og vender den forsigtig om paa Fadet. Den serveres med Champignon-Sauce.

189. Fugle-Postej.

Formen bedækkes med en Lever-Fars, der laves af 1 Pd. Kalvekjød, 1 Pd. Flæsk og en temmelig stor Kalvelever. Fuglene halvsteges i en Kasserolle, og Saucen holdes tilbage. Fuglene lægges derpaa i Farsen og dækkes med et Laag af denne, hvorefter Postejen bages i 1 Time. Hertil gives en kraftig Sauce af Sky uden Løg samt smaa Butterdejgsklatter eller Snitter. Fuglevildt og Duer passe bedst til denne Postej.

190. Postej med Kalvesteg.

Af tiloversbleven Kalvesteg skæres Kjødet i Terninger, som blandes med gammelt Franskbrød, lidt sød Mælk, nogle Æg, Champignons, lidt Eddike, Salt, Peber og en Pægl sød Fløde. Efter at det Alt er blandet godt sammen, kommes det i en Form, der først er smurt med Smør og strøet med stødt Hvedebrød. Formen indsættes en Timestid i en varm Ovn. Hertil serveres Rimoladesauce.

191. Walter Scott's Postej.

2 Pd. godt skrabet Oxekjød og 1 Pd. fint, renset, hakket Nyretælle stødes ganske fint i en Morter tilligemed 2 Spiseskefulde Hvedemel, lidt Salt, stødt Peber, Muskat, hvidt Øl og Bouillon, saa det bliver svampet og smidigt. Derpaa beklædes en Form med Mørdejg (Nr. 184); Farsen udbredes herpaa, og stegte Høns eller andre Fugle, der ere skaarne i Stykker, lægges ovenpaa tilligemed Løg, der ere brasede i Smør og skaarne i Strimler, og saaledes vedblives; ovenpaa lægges et Lag Mørdejg. Postejen indsættes i en varm Ovn og bages 1½ Time. Paa Midten af Laaget maa være en Aabning, da Postejen ellers let revner. Den serveres med brun Sauce.

192. Fransk Postej.

Formen smøres med koldt Smør og strøs med stødt Brød, hvorpaa den i Bunden og ved Siderne fyldes med Kalvefars og derefter med et Lag rensede, kogte, fint skaarne Makaroni og et Lag Parmesan-Ost, derovenpaa en kraftig Frikassé af Kalkun eller Høns. Derefter belægges det hele med Makaroni og tilsidst med et Lag Mørdejg. Postejen bages en god Time i en varm Ovn og serveres med Champignon-Sauce til.

193. Postej med Høns og Hummer.

Nogle Hummer knækkes, Skallerne stødes, og deraf koges Hummersmør (smlg. Nr. 30), der sies samt sættes paa at koge med Mel og spædes med Bouillon; men Saucen maa være temmelig tyk. Hummerkjødet skæres i Stykker og lægges deri. Derpaa skjæres kogte Høns i Stykker; en Sauce laves af Smør og Mel samt spædes med Hønsebouillon, hvortil føjes lidt hvid Vin, Sukker, Salt, reven Citronskal og 4 Æggeblommer, hvormed

Saucen legeres. Kjødet lægges i Saucen og hensættes til Afkjøling. Af Fiskefars koges smaa Boller i Salt og Vand, som ligeledes hensættes til Afkjøling. En Form beklædes med Butterdejg i Bunden og paa Siderne, og over lægges et Lag Fiskefars, derpaa et Lag af Hønsefrikasséen, saa et Lag af Bollerne, saa et af Hummer og saaledes videre, indtil Formen er fuld. Denne dækkes derpaa med et Lag Fiskefars og tilsidst med et Laag af Butterdejg. Den indsættes i en varm Ovn, bages i en god Time og serveres med Hummersauce.

194. Kold Hummer-Postej.

En Form beklædes med Butterdejg; i Bunden lægges Fiskefars, hvori indtrykkes Stykker af kogt Hummer, derovenpaa Fars, blandet med Hummersmør, saa igjen Hummerkjød, og saaledes vedbliver man, indtil Formen næsten er fuld; man slutter med et Lag Butterdejg, der udrulles og fasttrykkes ved Kanterne. Postejen indsættes i en varm Ovn og bages i 1½ Time. Naar Postejen er kold, vendes den om paa Anretningsfadet, skæres i Skiver og anrettes med en varm Hummersauce til.

195. Kold Postej af Vildt.

En Kasserolle smøres med Smør og beklædes med Butterdejg, hvorefter den i Bunden og paa Siderne belægges med tynde Flæskeskiver. Fuglevildt plukkes og renses godt, og alt Kjødet skrabes fra Brystet samt hakkes meget fint med lige saa meget Spækkeflæsk, 2 Løg, Peber, fire hele Æg, 2 Skefulde Vineddike, lidt stødt Thimian og 3 Pægle Hvidtøl, hvilket alt blandes godt sammen. Nu lægges først et Lag af denne Fars i Bunden, saa et Lag Vildt, derpaa igjen Fars, saa et Lag pillede Oliven og saa fremdeles, indtil Formen er næsten fuld. Tilsidst et Lag Butterdejg, som

fasttrykkes ved Siderne, hvorefter Formen indsættes i en varm Ovn, og Postejen bages i en halv Time. Da udtages den, en Aabning udskæres paa Midten, og i denne fyldes god, stærk varm Bouillon, hvorpaa den igjen indsættes i Ovnen for at bages endnu i 2 Timer, i hvilken Tid man af og til hælder varm Bouillon i Aabningen. Endelig tages den ud af Ovnen og staar, indtil den er halvkold; en svag Presse lægges da paa den, og derpaa henstaar den saaledes til næste Dag, da Kasserollen sættes i varmt Vand, for at Postejen kan løsnes og vendes paa Anretningsfadet. Den serveres med kraftig Gemyse.

196. Kold Lever-Postej.

Kalvelever vadskes og koges, hvorefter den hensættes til Afkjøling. Derpaa rives den fint, og til hvert Pund reven Lever tages 3 Fjerdingspund fintskaaren Svineflomme. Det Hele arbejdes godt sammen med Peber og Salt, spædes med noget af den Suppe, hvori Leveren er kogt, og med sød Fløde, saa det bliver smidigt og svampet. Derefter kommes det i en Form, som er smurt med Smør, bages en Time i en varm Ovn og sættes derefter til Afkjøling. Naar Postejen skal serveres, dyppes Formen i kogende Vand for at løsnes. Den spises til Smørrebrød. Man kan ogsaa til Levermassen sætte lidt finthakket Løg, og det er godt at beklæde Formen med ganske tynde Flæskeskiver. I Stedet for Kalvelever kan man tage Svinelever. Ogsaa Dyrelever og Harelever giver en velsmagende Postej.

197. Gaase-Lever-Postej.

Denne Postej kan kjøbes færdig tillavet som Strasburger Lever-Postej og serveres som Mellemret med Brød og Smør; men man kan ogsaa selv tillave den

saaledes: Nogle friske Gaaselevere vadskes i koldt Vand. Har man ikke tilstrækkelig Gaaselever, kan man tage indtil Halvdelen Kalvelever. Leveren koges i Salt og Vand, og naar den er mør, tages den op og stødes fin i en Morter med lige saa meget Svinefedt af Flommen. Det røres meget forsigtigt gjennem en Sigte, saa ingen Hinde medfølger. Lidt hvidt Peber tilsættes, og en halv Pægl Madeira røres deri, endvidere tilsættes fintskaarne Trøfler, og det Hele blandes efter Smag med lidt Salt. Blandingen fyldes i smaa Krukker eller saakaldte Terriner og overhældes med smeltet Fedt, — halvt Gaase- og halvt Svinefedt, og Laaget paasættes, medens den endnu er varm, for at det kan lukke lufttæt, hvad der er af Vigtighed, da Postejen saa kan holde sig længe, naar den hensættes paa et kjøligt og luftigt Sted.

198. Smaa Postejer med Kalvebrissel.

Butterdejg (Nr. 186) udrulles til ¼ Tommes Tykkelse og udstikkes med en Blikform eller et stort Vinglas. Af det næste lige saa store Stykke udstikkes det Midterste med et mindre Glas, saa det bliver som en Ring, og endelig udstikkes et mindre tredie Stykke, der ligesom skal danne Laaget. Paa Bundstykket smøres lidt pisket Æggeblomme, hvorefter Ringen lægges derpaa og ligeledes overstryges med Æg paa Overfladen, men ikke paa Siden. Laagene, der bages særskilt, overstryges ligeledes med Æg. Pladen, hvorpaa de skal bages, vædes med lidt Vand, før Postejerne sættes derpaa og bages i Ovnen ved god Varme. Af vel udvadsket og kogt Kalvebrissel fjernes Hinde og Skind, hvorefter den skæres i Stykker af Størrelse som en Ært. Smør og Mel bages sammen og spædes med Bouillon; noget Salt, Peber og skaarne Champignons tilsættes og tilsidst

den skaarne Kalvebrissel. Man bager det Hele sammen og rører tilsidst lidt Madeira eller Sherry deri, hvorefter Blandingen fyldes i de varme Postejer, Laaget paasættes, og de serveres strax. Man regner 2 til 3 Postejer til hver Person.

199. Smaa Postejer med forskjellig Fyldning.

Som anden Fyldning til smaa Postejer (jvnfr. Nr. 198) kan benyttes: Haché med iblandet kraftig Sky, Hummer- eller Krebsesauce, Østerssauce, Forloren Skildpadde eller Champignonsauce. I alle Tilfælde maa Saucen, der benyttes, være tyk og jævn, samt en Del af det, som danner Hovedbestanddelen, lægges i hver Postej.

200. Krustader.

(3 til 1 Portion.)

Krustader bages ved Hjælp af Krustadejern. Til 65 Krustader behøves: 40 Kvint Flormel, 6 Kvint afklaret Smør, 1 Æg, $\frac{3}{4}$ Pægl Hvidtøl og $\frac{1}{4}$ Pægl Vand, som røres til en jævn Dejg af Tykkelse som Pandekagedejg. De bages i Krustadejernet i kogende Smør eller klaret Fedt. Først varmes Krustadejernet godt deri, saa dyppes det i Dejgen og sættes igjen ned i det varme Smør eller Fedt for at koge, indtil Krustaden er bleven smuk lysebrun, den tages da op, løsnes om nødvendigt, med en tynd Kniv ved Jernets Rand og sættes omvendt paa et Fad, indtil den skal bruges, hvilket helst maa være samme Dag. Skulle Krustaderne henstaa, maa de dækkes, da de ellers tabe deres Sprødhed. De fyldes med lignende Fyldning som den, der bruges til smaa Postejer (Nr. 198—199.)

VII. Piroger, Rissoler og Rouletter.

201. Piroger.

Tre Fjerdingspund kogt Kjød, helst Oxekjød, hakkes med lidt Løg, 2 Spiseskefulde Mel. Et Stykke Smør brunes, og det hakkede Kjød kommes deri tilligemed lidt Salt, Peber og Sky eller Suppe, hvorefter det koges sammen til en tyk Haché, til hvilken yderligere kan føjes lidt hakket Anschioviskjød og nogen Vin. Derpaa laver man en Dejg af 1 Pd. Mel og ½ Pd. Smør, som æltes godt sammen, hvorpaa der med en Ske røres 4 Spiseskefulde tyk Fløde, 3 Æg og en Snaps Rom deri. Derefter æltes det, indtil det slipper Hænderne, og udrulles saa ganske tyndt, hvortil tages Mel udenfor Vægten. En Skefuld Hache lægges paa et Stykke Dejg, der foldes over den, saaledes at det sammenfoldet faar Form af en Halvmaane, hvis Kanter afskæres med en Kleine-Spore. De smøres udvendig med Æggeblomme, bages ved rask Ild i Ovnen eller i en Stegepande i omtrent et Kvarter og serveres varme med kraftig Skysauce. Denne Mængde er til 4 Stykker eller 10—12 Portioner. I Stedet for Kjød kan man til Fyldning ogsaa bruge stuvet Fisk, Asparges og Reier, Krebs eller Kalvebrissel. Bruges Kalvebrissel, maa den først udvadskes godt, derefter koges og skæres i smaa Terninger samt røres sammen med 2 Æg, 2 Spiseskefulde smeltet Smør, lidt Salt, Peber, nogle Draaber Citronsaft og lidt Vin. Brissel-Piroger blive bedst ved at koges i Klaret, men kunne dog ogsaa bages.

202. Rissoler.

Butterdejg udrulles temmelig tyndt og udskæres i firkantede Stykker paa omtrent 2 Tommer paa hver

Led. I Midten af hvert Stykke lægges en Theskefuld Haché eller en lignende Mængde af en Blanding af kogt pillet Fisk, en Trediedel saa megen reven Brødkrumme, lidt koldt smeltet Smør, et lille kogt Løg, som er hakket, Peber, Salt og 2 Æggeblommer. Naar Rissolen er belagt, bestryges Kanterne med Vand. Dejgen svøbes om Fyldningen, idet man passer, at Dejgen slutter aldeles tæt i Kanterne. Derpaa overpensles Rissolerne med Æg, vendes i stødt Brød, koges i renset Klaret og vendes under Kogningen, indtil de blive gulbrune, hvorefter de lægges paa Papir eller paa en Sigte, for at det meste Fedt kan løbe af dem. De anrettes tørre, garnerede med bagt Persille (Nr. 531). I Reglen lægges en Serviet paa Fadet under dem.

203. Kartoffel-Rouletter.

Kogte, kolde Kartofler rives og blandes med 2 Æg, 4 Skefulde Smor, lidt sød Fløde, Salt og Peber. Det sammenblandes godt, og af Blandingen dannes aflange eller runde Rouletter, som vendes i fint, sigtet, stødt Brød og henlægges en halv Timestid. Derefter dyppes de i Æggehvider og vendes i stødt Brød, og saaledes paneres de 2 Gange. De koges i renset Klaret, 5 til 6 Stkr. ad Gangen, indtil de blive smukt gulbrune; de tages da op med en Skumske og lægges paa en Sigte, for at Smørret kan løbe af. De bruges til Garnering af stegt Kjød o. lign.

204. Risengrøds.Rouletter.

Rengjorte Risengryn skoldes i flere Sæt kogende Vand og sættes derefter paa at koge i stærk Bouillon, indtil de begynde at briste. Smør og Mel bages sammen, og heri lægges Grynene tilligemed lidt Peber. Blan-

dingen omrøres under et lille Opkog og hensættes derpaa til Afkjøling. Heraf dannes saa Rouletter, der behandles paa den i Nr. 203 nævnte Maade. Ris-Rouletter bruges til Garnering af kogte Høns og Kalkuner.

205. Fiske-Rouletter.

Gjedde eller Torsk koges og pilles fri for Skind og Ben. Smør og Mel bages sammen og spædes med Suppe under Tilsætning af Kapers, Champignons, Peber og Salt. Naar Saucen er færdig, lægges Fisken deri og omrøres med Forsigtighed; men den maa ikke koge. Derefter ophældes den til Afkjøling, og naar den er kold, laves heraf Rouletter (Nr. 203). Rouletterne serveres varme som Mellemret med Champignon- eller Kaperssauce.

206. Anchiovis-Rouletter.

20 haardkogte Æggeblommer udtværes med udvadsket Smør, derpaa tages det afskrabede Kjød af 20 20 Anchiovis, hakkes fint og røres derimellem. Naar det er koldt, dannes heraf Rouletter paa sædvanlig Maade (Nr. 203); ved Anretningen garneres Fadet med Kruspersille (Nr. 531).

207. Haché-Rouletter

behandles ganske som Nr. 205; kun bruger man Kjød istedetfor Fisk. De anrettes med Champignon-Sauce.

VIII. Buddinger.

(Kjødbuddding søges under Nr. 182, Aubin se Nr. 183,
Fiskebuddinger og Gratin Nr. 107—109.)

 *Naar finere Buddinger benyttes som Mellemret, regnes 1 Pot til 8—10 Portioner.*

A. Varme Buddinger.

208. Brødbudding.

(10—12 Portioner).

Et halvt Pund Franskbrød raspes, skæres i Stykker og dyppes ganske lidt i sød Mælk eller koldt Vand, hvorefter det henstaar tildækket en Timestid. Derpaa udtværes det med en Ske og bages med et Fjerdingspund Smør, indtil det slipper Skeen, hvorpaa det kommes i et dybt Fad for at afkjøles noget. Naar dette er sket, men medens det endnu er varmt, røres deri et Fjerdingspund rensede Rosiner, hvoraf Kjærnerne ere udtagne, et Fjerdingspund stødt Melis, lidt Salt, Kardemomme eller Citronskal samt 10 Æggeblommer, hvorefter tilsidst Æggehviderne, der ere piskede til Skum, ligeledes forsigtig røres deri. Røringen medtager omtrent en halv Time. Derpaa kommes Blandingen i en Form, der er smurt med Smør og bestrøet med revet Brød. Formen sættes i kogende Vand, og Buddingen maa koge i 2 Timer; den serveres med sød Frugtsauce.

209. Kartoffelbudding.

(10 Portioner.)

1 Pd. kolde, kogte Kartofler skrælles og rives eller stødes ganske fint samt bages i et Fjerdingspund Smør, hvorefter de spædes og røres med ½ Pægl Fløde;

derpaa røres de omtrent et Kvarter først med et halvt Pd. stødt Melis, dernæst med 10 Æggeblommer, 18 Kvint stødte, søde og 9 Kvint bitre Mandler, lidt reven Citronskal, Kardemomme og tilsidst med de piskede Æggehvider. Buddingen koges i Vandbad i 2 Timer og serveres med sød Frugtsauce med lidt Rødvin i eller med smeltet Smør til.

210. Prinsesse-Budding.

(10 Portioner.)

36 Kvint Smør, 36 Kvint Flormel og 36 Kvint stødt Melis bages sammen og spædes med en Pot kogt sød Mælk. Naar det er afkjølet, røres 20 Æggeblommer deri, 2 ad Gangen, og tilsidst røres de til Skum piskede 20 Æggehvider sagte deri. Blandingen røres derefter uafbrudt i en halv Time, hældes i en med Smør smurt og med revet Brød bestrøet Buddingeform samt koges i 2 til 2½ Time. Man kan ogsaa komme lidt Salt og lidt Vanille i Buddingen, der serveres med sød Frugtsauce.

211. Marvbudding.

(10—12 Portioner.)

Et halvt Pund Oxemarv skæres i Stykker, lægges i koldt Vand og derefter paa et Dørslag, for at Vandet kan løbe af, hvorefter Marven lægges paa et rent linned Klæde. To gamle 10 Øres Franskbrød, paa hvilke Skorpen er afraspet, udblødes i sød Mælk eller tynd Fløde, trykkes op deraf og bages med et halvt Pd. Smør, Derefter hældes det Hele op i et Fad for at afkjøles og røres saa med 15 Æggeblommer, 1 ad Gangen, den finthakkede Marv, lidt Sukker, Salt, Kardemomme, ½ Pd. Rosiner og tilsidst med de til Skum piskede Hvider. Den koges 2½ Time og serveres med sød Frugtsauce med Rødvin i, eller med smeltet Smør.

212. Asparges-Budding.

(8 Portioner.)

28 Kvint Flormel, 28 Kvint Smør, 12 Kvint stødt Melis og 3 Pægle sød Mælk bages sammen. 12 Æggeblommer røres deri, 2 ad Gangen, lidt stødt Muskat og tilsidst de piskede Æggehvider. 15 store Asparges koges møre i Salt og Vand samt lægges paa en Sigte, for at Vandet kan løbe af dem. Hver Asparges skæres i 3—5 Stykker, de lægges lagvis med Dejgen i en Buddingeform, som er smurt og bestrøet med revet Brød. Buddingen koges i 2 Timer og serveres varm med smeltet Smør til.

213. Plumbudding.

(8—10 Portioner.)

Skorpen tages af 8 Franskbrød til 4 Øre Stykket. Brødene skæres derpaa i Skiver, der dyppes i Rom, og lægges saa i Blød i sød Mælk, indtil de ere udblødte. De optages da, og der tilsættes en lille Haandfuld Flormel, ½ Pd. finthakket Nyretælle, ½ Pd. Oxemarv, 1½ Pd. rensede Rosiner uden Kjærner, 1 Pd. vadskede Korender, lidt Muskatblomme og Muskatnød, en Spiseskefuld stødt Melis samt lidt Salt. 14 hele Æg piskes med 1½ Pægl sød Fløde og en Pægl god Rom samt kommes derefter i det øvrige, med hvilket det piskes godt sammen. Hele Blandingen hældes i en med Sukker glasseret Form, der sættes i kogende Vand. Buddingen koges i omtrent 4 Timer, hvorpaa den tages op og vendes paa Anretningsfadet. Naar den anrettes, hældes en Pægl lunken Rom over den og antændes, saa Buddingen serveres brændende. Hertil gives Chandeausauce.

214. Garibaldi-Budding.

(15 Portioner).

6 Pægle sød Fløde koges med 1½ Pd. hvidt Sukker, 1 Stang Vanille og ½ Pd. Smør. Hertil føjes 1½ Pd.

Flormel, der først er udrørt med lidt sød Mælk. Det Hele omrøres over Ilden, indtil det slipper Kasserollen og Skeen, hvorpaa det løftes af og hensættes til Afkjøling, saa tilsættes der endnu 2 Skefulde stødte, bitre Mandler og 12 til 14 Æg, der røres godt deri, indtil det ser hvidt ud. En Form glasseres med brunet Sukker, og heri fyldes Blandingen, hvorefter Formen sættes i kogende Vand, og Buddingen koges i 2 Timer. Den serveres med Chandeausauce.

215. Mandelbudding.

(6 Portioner.)

Et halvt Pund søde Mandler og 6 Kvint bitre skoldes, afskalles og stødes fine i en Morter. Naar de omtrent ere fine, tilsættes 36 Kvint stødt Melis samt et Par Spiseskefulde Vand, og nu stødes de atter, indtil det Hele bliver som en sejg Dejg. Denne optages, og 1 Pægl smeltet Smør, ½ Pægl fintstødt Hvedebrød og 8 piskede Æg røres deri. 5 Hvider piskes til stivt Skum, der tilsidst røres i Blandingen. En Form smøres med Smør og bestrøs med revet Brød. Blandingen hældes deri, og Formen sættes i kogende Vand, hvorefter Buddingen koges i 2 Timer. Den vendes paa Fad og serveres med stødt Melis til.

216. Soufflé-Budding.

(5 Portioner.)

10 Æggeblommer, ½ Pd. Sukker og den revne Skal af 2 Citroner røres sammen i omtrent 1 Time. Saften af de 2 Citroner kommes deri tilligemed de til Skum piskede Hvider. Denne Blanding hældes nu i et med Smør smurt, stort, dybt Fad og indsættes i en svagt

opvarmet Ovn, indtil den har hævet sig. Den serveres varm med Serviet om Fadet og stødt Melis til.

217. Varm Skumbudding af tiloversblevne Æggehvider.

2 Potter sød Mælk sættes paa at koge; ½ Pund Sagomel røres ud i en tredie Pot Mælk og gives et Opkog i den førstnævnte Mælk. Derefter kommes deri 6 Spiseskefulde stødt Melis, et Vinglas Rom, lidt hakket Appelsinskal, Vanille og lidt Hindbær-Syltetøj. Medens dette koger, røres 9 til Skum piskede Æggehvider sagte deri, og det gives et lille Opkog. Til allersidst kommes lidt Salt deri. Buddingen vendes af Formen og serveres med Frugtsauce.

B. Kolde Buddinger.

218. Kold Vanille-Budding.

(8 Portioner.)

1 Pot sød Fløde, ¼ Pd. hvidt Sukker og 6 Kvint Husblas koges, indtil Sukkeret er opløst, hvorefter der røres et Par Theskefulde stødt Vanille deri. Denne Blanding hældes derefter i 12 Æggeblommer, som først ere rørte hvide. Naar det er næsten koldt, hældes det i en Form og maa helst staa til Dagen efter. Hertil serveres sød Frugtsauce.

219. Kold Appelsin-Budding.

(12 Portioner.)

Til et Pund Melis føjes den afrevne Skal af 2 Appelsiner og 2 Citroner, endvidere Saften af 6 Appelsiner og 2 store Citroner, 1 Flaske hvid Vin, 12 Kvint Husblas og 6 Æggeblommer. Alt dette røres

godt sammen og sættes over Ilden, for under bestandig Piskning at faa et Opkog. Blandingen hældes derefter i Form og maa henstaa nogle Timer paa et koldt Sted. Buddingen serveres med Vanille-Krême til. Naar Buddingen er taget af Ilden, kan man med Forsigtighed ogsaa deri blande 2 Pægle sød Fløde, der i Forvejen er pisket til Skum.

220. Blanc-manger Budding.

(10 Portioner).

1 Pot sød Fløde piskes til stivt Skum. ½ Pund Sukker, 6 Kvint Husblas og en Stang Vanille koges med lidt Vand, indtil Alt er opløst, og naar det næsen er koldt, røres det sagte i Skummet. Formen pyntes i Bunden med et eller andet Slags Syltetøj som Jordbær, Hindbær eller lignende, og aflange Sukkerbrød sættes indenom i Formen, hvorefter Blanc-manger'en fyldes i denne. Den henstaar derefter nogle Timer paa et koldt Sted, vendes og serveres med kold Vinsauce.

221. Kold Citron-Budding.

(8—10 Portioner).

10 Æggeblommer, 30 Kvint stødt Melis og den revne Skal af 2 Citroner røres med Saften af 2 Citroner, indtil det bliver hvidt, hvorpaa tilsættes 2 Pægle hvid, fransk Vin og 6 Kvint opløst Husblas. Efter at dette er rørt godt om, røres tilsidst med Forsigtighed 2 Pægle sød Fløde, der er pisket til Skum, deri. Blandingen fyldes i Form og hensættes en Timestid til Frysning i Is og Salt. Den vendes paa Fad og garneres med smaa, aflange Sukkerbrød.

222. Kold Mandelbudding.

(8—10 Portioner.)

5 Pægle sød Mælk sættes over Ilden, og naar Mælken koger, kommes deri 20 Kvint søde og 10 Kvint bitre, afskallede og fintstødte Mandler, som halvkoges. 30 Kvint Hvedestivelse, 10 Æggeblommer, ¼ Pd. hvidt Sukker samt en Spiseskefuld Rom udrøres i en Pægl kold sød Mælk og røres derefter i den kogende Mælk, med hvilken det faar et Opkog paa omtrent 5 Minutter. Derefter tages det af Ilden, og naar det har ophørt at koge, kommes de piskede Æggehvider deri. Buddingen serveres kold med Frugtsauce til.

223. Marmorbudding.

(10—12 Portioner).

1 Flaske hvid, fransk Vin (Graves) koges med 3 Fjerdingspund hvidt Sukker, Saften af 3 og Skallen af 2 Citroner samt 8 Kvint opløst Husblas, og naar Sukkeret er opløst, sies det gjennem en Sigte. 16 Æggeblommer piskes hvide og kommes i denne Blanding, og det Hele sættes saa igjen over Ilden for under stadig Piskning at faa et Opkog, hvorefter der hældes en Pægl Madeira eller Sherry deri. Naar det næsten er koldt, røres 2 Pægle sød Fløde, der er pisket til stivt Skum, deri. Blandingen hældes i en vaad Form og henstaar nogle Timer paa et koldt Sted. Den serveres kold med Kremesauce.

224. Zigeunerbudding.

(8—10 Portioner).

1 Pot sød Fløde piskes til Skum. 6 Kvint i Vand opløst Husblas og et Fjerdingspund Sukker sættes paa at koge, og naar det næsten er koldt, røres det for-

sigtig i den piskede Fløde tilligemed noget Ribs- eller Hindbær-Syltetøj. I Bunden af en Form lægges Syltetøj, og om Siderne nogle ovale Sukkerbrød, hvorefter Buddingen fyldes i Formen, der maa henstaa paa et koldt Sted i nogle Timer. Naar Buddingen er vendt af Formen paa Fadet, lægges nogle Sukkerbrød om den.

225. Karamelbudding.

(8—10 Portioner).

1 Pot sød Fløde koges, og imidlertid piskes 10 Æggeblommer og 6 Æggehvider godt sammen med 15 Kvint stødt Melis. Naar Fløden er kogt, tages den af Ilden, og Æggene kommes deri under stadig Piskning. Et Fjerdingspund hvidt Sukker dyppes i Vand og sættes paa at koge, indtil det bliver tørt og atter flydende. Det kommes i en Form, der vendes og drejes til alle Sider, saa der ingen tørre Pletter findes i den, og skulde der derefter være noget kogt Karamel tilovers, hældes det i Fløden. Fløden hældes nu i Formen, der sættes i Vand, og koger en Timestid. Denne Budding koges Dagen forud, vendes af Formen paa Fadet og serveres kold.

226. Nesselrode Budding.

(10 Portioner.)

1 Pot sød Fløde sættes over Ilden med *8* Æggeblommer, en halv Stang Vanille og et halvt Pund hvidt Sukker; det piskes godt, medens det gives et Opkog, hvorefter det hældes op. Medens det endnu er varmt, kommes ½ Pægl Madeira og 6 Kvint opløst Husblas deri, og inden det endnu er koldt, røres 1 Pægl til stivt Skum pisket Fløde deri samt endvidere en Haandfuld fintskaaren Sukat, lige saa mange rensede Rosiner uden Kjærner og nogle syltede Jordbær uden Saften.

I Bunden af en Form lægges et Lag syltede Jordbær, derpaa et Lag af Blandingen, saa atter et Lag Syltetøj og saa fremdeles, indtil Formen er fuld. Buddingen henstaar nogle Timer paa et koldt Sted eller fryses i Isbøssen, Formen dyppes hastigt i varmt Vand, hvorefter den vendes paa et Fad, og Buddingen serveres med Hindbærgelé ovenpaa.

227. Santé Budding.

(8—10 Portioner).

2¼ Pægl Rødvin, Saften af en Citron og den revne Skal af en halv Citron gives et Opkog med ½ Pd. Sukker. 10 Æggeblommer udrøres med 4½ Kvint opløst Husblas og piskes sammen med det øvrige, indtil det er ved at koge. Saa kommes der ¼ Pægl rød Likør deri, hvorefter hele Buddingen hældes i et Fad. 1½ Pægl sød Fløde piskes i Skum og kommes deri, hvorpaa det røres indtil det er koldt. Hertil Krèmesauce.

228. Rombudding A.

(10 Portioner).

½ Pd. stødt Melis piskes godt sammen i omtrent et Kvarter med 12 Æggeblommer og sættes over Ilden med en ituskaaren Stang Vanille, derefter piskes 1 Pot kogende Fløde deri tilligemed 7 Kvint opløst Husblas. Naar det har faaet et Opkog, tages det af Ilden; man vedbliver at røre deri og tilsætter ½ Flaske hvid Rom, samt naar Krèmen næsten er kold, de 12 piskede Æggehvider og 1 Pægl Fløde, der er pisket til Skum. Buddingen hældes op i Glasfade og maa henstaa paa et koldt Sted mindst en Dag, før den skal bruges. Den serveres med Sauce af Frugtsaft.

229. Rombudding B.

(8 Portioner).

4 Æggeblommer røres godt med 4 Spiseskefulde stødt Melis; deri kommes 1 Pægl Rom. 1 Pot Fløde piskes til tykt Skum, røres i Æggeblommerne og tilsidst 10 Kvint afkølet Husblas, som forud er opløst i en Pægl kogende Vand. Blandingen hældes i en Glasskaal, hensættes til Afkøling, og en halv Time derefter er Buddingen stiv og kan anrettes. Hertil Sauce af Frugtsaft.

230. Rødvinsbudding.

(6—8 Portioner).

1 Flaske Rødvin (St. Julien), 1 Pægl Kognac, 2 Pægle Vand, $\frac{3}{4}$ Pd. hvidt Sukker, Skallen af 1 Citron, Saften af 2 Citroner, 1 Stykke Kanel og 2 Kardemommer sættes over Ilden for at faa et Opkog. 10 Kvint Husblas opløses i kogende Vand og føjes afkølet til det Øvrige. Det Hele blandes godt, røres af og til, sies og hældes i en Geléform, der maa henstaa i nogle Timer paa Is; har man ikke Is, maa Buddingen laves Dagen før, den skal bruges, og Formen henstaa i koldt Vand. Den serveres med Krème Sauce.

231. Madeirabudding.

(8 Portioner).

12 Kvint Husblas opløses i kogende Vand og sættes, efter at være afkølet, tilligemed en Stang Vanille, $\frac{1}{2}$ Pd. hvidt Sukker, en Flaske Madeira og 12 Æggeblommer, der først ere piskede med lidt af Vinen, over Ilden og faar under stadig Omrøring et Opkog, hvorpaa Blandingen hældes op. Naar den er kold, røres 1 Pot Fløde, som er pisket til Skum, deri. Det Hele kommes derefter i en Porcellainsform, som er smurt med Salatolie, og

henstaar, indtil Buddingen er stiv. Den serveres med Hindbærsaft eller blandet Frugtsaft.

232. Maraschinobudding
(6—8 Portioner).

1 Pot sød Fløde koges med et halvt Pund hvidt Sukker og ophældes. 6 Kvint Husblas opløses i kogende Vand og kommes i Fløden. 2 Pægle tyk Fløde piskes til stivt Skum, og naar den kogte Fløde er omtrent kold, hældes saa meget Maraschino deri, at Fløden faar en stærk Smag deraf, og derpaa tilsættes den piskede Fløde, hvorefter det hele henstaar et Par Timer i Is i en Gelé-Form, af hvilken det vendes og garneres med Biscuits og syltede Frugter.

---

233. Kold Appelsinret.
(12 Portioner).

¾ Pd. Sukker og den afrevne Skal af 2 Appelsiner og 1 Citron røres 1 Time med Saften af 4 Appelsiner, Saften af 1 Citron, 14 Æggeblommer, hvori 9 Kvint kold, opløst Husblas, samt endelig med 14 stivt piskede Æggehvider. Hertil Hindbærsaft.

234. Citron-Fromage.
(15 Portioner).

1 Pund stødt Melis røres sammen med 20 Æggeblommer, Saften af 6 og Skallen af 1 Citron samt 12 Kvint Husblas, som først er opløst i 2 Pægle kogende Vand; — denne Blanding gives et Opkog, hvorefter de 20 piskede Æggehvider røres deri. Den serveres kold i Glasskaal med Frugtsauce til.

235. Trêffli.

(10 Portioner).

½ Pd. smaa Makroner lægges i en Skaal, overhældes med 1 Pægl Madeira og henstaa et Par Timer tildækkede, indtil de ere gjennemblødte, men ikke opløste. Derefter lægges de i en Glasskaal og belægges med et Lag Syltetøj samt overhældes med en Krème, som laves af 1 Pot Fløde, 10 Æggeblommer, 3 Kvint Husblas, som er opløst i ½ Pægl Vand, ½ Pd. hvidt Sukker og Vanille paa den i Nr. 272 anførte Maade. Tilsidst piskes 1 Pægl Fløde i stivt Skum, lægges over det Hele og overdrysses med farvet Strøsukker.

VI. Saucer.

(Om Liéring eller Legering se Nr. 28.)

---

236. Brun Sauce.

Smør og Mel brunes lysebrunt i en Kasserolle og spædes med Sky, eller i Mangel heraf med stærk Bouillon, hvorefter det gives et Opkog. Hvis man synes, kan lidt Portvin eller Sherry kommes deri.

237. Skarp Sauce

til andre lyse Saucer, Ragout og Salat.

1 Pund stødt Melis, 2 Knivspidser Kajennepeber, 2 Theskefulde Karri, 2 Theskefulde Salt, 4 Theskefulde Sarepta Sennep, 2 Theskefulde stødt Muskat, 1 Theskefuld hvidt Peber, 2 Theskefulde stødt Ingefær tilsættes saa megen Estragon-Eddike, at det tilsammen udgjør 4 Flasker fulde. Man kan ogsaa hertil bruge almindelig

Eddike eller Eddike fra Champignons og Asier. Lidt Madeira forhøjer Smagen.

238. Vildtsauce.

Fløde og Smør sættes i en Kasserolle over Ilden og røres, indtil det koger, saa kommes Sky eller Soja deri. Saucen maa være temmelig jævn. Der kan ogsaa røres lidt Ribsgelée deri, dog gives denne hellere ublandet til Stegen.

239. Anchiovis-Sauce.

6 til 8 Anchiovis stødes i en Morter tilligemed et Stykke Smør, og derpaa hældes 2 til 3 Skefulde kogt Vand, hvorpaa det sies. Smør og Mel sættes paa Ilden, bages sammen og spædes med Anchiovissuppen. Naar den har faaet et Opkog, legeres den med 3 Æggeblommer.

240. Rørt Smør til Asparges.

Smør røres med lidt Muskatblomme ved jævn Varme, dog uden at det smelter, indtil det er hvidt og jævnt som en Salve.

241. Sur Smørsauce.

Eddike koges, og naar den koger, tages den af Ilden, og koldt Smør røres deri, indtil det smelter. Saucen skal være temmelig jævn.

242. Persille-Sauce.

Den finthakkede Persille gives et Opkog i Vand, og der røres Smør deri, indtil dette er smeltet. Man kan ogsaa bage Persillen med Smør og Mel, saa den lige faar et Opkog, spæde den med Fløde og lidt Salt samt tilsætte Sukker. Paa sidstnævnte Maade laves ogsaa

243. Thimian-Sauce.

244. Dild-Sauce.

Smør og Mel bages sammen og spædes med Bouillon. Det legeres med et Par Æggeblommer, og tilsidst tilsættes finthakket Dild og lidt Citronsaft.

245. Senneps-Sauce.

Malet Sennep røres ud med lidt Vand og koges under stadig Omrøring med en Skive Smør. Eller man tilsætter saa stor en Vægt Mel, som man har Sennep, og dobbelt saa meget Smør samt spæder Saucen med Bouillon.

246. Fløde-Peberrod.

1 Pægl Fløde piskes til stivt Skum med lidt Sukker; deri røres 1 Spiseskefuld Eddike og tilsidst den revne Peberrod, som dog først maa rives, naar den skal bruges, da den ellers bliver mørk. Denne Sauce serveres kold.

247. Peberrod-Sauce.

Smør sættes over Ilden for at smelte. Inden det koger, kommes den revne Peberrod deri og omrøres, indtil det koger. Man kan ogsaa jævne den med halvt saa meget Mel, som man har Smør, samt med Fløde eller Mælk. Undertiden tillaves den med Surt og Sødt, og der koges lidt renvadskede Korender deri.

248. Løgsauce.

Store Løg koges i Salt og Vand, hakkes eller skæres i Skiver og kommes i smeltet Smør med lidt mere Salt og 1 Theskefuld Sukker samt koges under Omrøring og Spædning med Mælk eller Fløde. Om man vil, kan Saucen jævnes med lidt Mel og tilsættes lidt stødt Peber.

249. Champignon-Sauce.

Smaa, afpudsede, friske eller henkogte Champignons koges sammen med Smør, lidt Mel og Citronsaft samt spædes med Bouillon. Efter at have faaet et Opkog, legeres Saucen med nogle Æggeblommer og sød Fløde.

250. Kapers-Sauce.

Smør og Mel bages sammen og spædes med Kalvebouillon eller Fløde; heri kommes Kapers, og Saucen legeres med et Par Æggeblommer.

251. Trøffel-Sauce.

Trøflerne skylles, skrælles og skæres i smaa Stykker, gives et Opkog i Madeira og Bouillon samt kommes i en jævn, brun Sauce.

252. Oliven-Sauce.

Brun Sauce indkoges med Rødvin, der kommes lidt Salt, Sukker og Citronsaft deri samt nogle Skefulde Oliven, hvoraf Stenene ere udtagne, og det Hele gives et Opkog. Et Glas Madeira kan tilsættes.

253. Tomat-Sauce.

Modne Tomater skæres itu og gives et Opkog, hvorefter de tværes gjennem en Sigte for at fraskille Huden og Frøet. Til hver 3 Potter af disse siede Tomater tages 4 Spiseskefulde Salt, 3 Spiseskefulde Sennep, 2 Spiseskefulde Peber, af Allehaande 1, af Nelliker ½ og af graat Peber ½ Spiseskefuld samt 3 Pægle Vin-Eddike. Det Hele koges i 4 Timer og fyldes derefter paa varme Flasker, som strax tilproppes. Saucen bruges til at gjøre andre Saucer kraftigere.

254. Citron-Sauce.

12 Æggeblommer, en halv Flaske hvid. fransk Vin (Graves), ¼ Flaske Vand, Saften og Skallen af 2 Citroner røres sammen, sættes over Ilden og piskes med et Ris, indtil det koger.

255. Hollandsk Sauce A.

En Spiseskefuld Mel bages med lidt Smør og spædes op med Vand. Det laves til med Eddike og Salt og røres op med Smør, men maa ikke koge. Til 19 Portioner ¾ Pd. Smør og en halv Spiseskefuld Mel.

256. Hollandsk Sauce B.

En Buddingeform sættes i en Gryde med kogende Vand. I den kommes 4 vel piskede Æggeblommer, derpaa røres deri 25 Kvint Smør, som først er rørt til Salve, og 1 Spiseskefuld Mel, derpaa hælder man nogle Spiseskefulde koldt og derefter sagtelig kogende Vand deri under stadig Omrøring, saa Saucen ligesom bruser lidt op. Derefter tilsættes en Skive skaaren Citron, 2 Spiseskefulde Vineddike og lidt Sukker. Gryden maa stadig staa over Ilden, og Saucen røres, indtil den er jævn; men den maa ikke koge.

257. Remolade-Sauce.

I et Fad røres 4—5 haardkogte Æggeblommer fine med en Skefuld Sardeller, der ere revne til Sardellesmør, en Kop skaarne Urter, som Selleri, Porre og lidt Thimian, 3 Æbler, der rives paa et Rivejern, 4 Skefulde fin Madolie og 2 Spiseskefulde Vineddike; det røres godt sammen og henstaar 2 Timer for at trække, hvorefter det sies gjennem en Sigte. Der tilsættes derefter

3 Theskefulde Sennep og nogle Kapers. Saucen hensættes paa Is, indtil den serveres.

258. Østerssauce.

Skjægget af 30 Østers sættes tilligemed al Saften, som man omhyggelig samler, paa at koge, hvorefter det sies. 18 Kvint Smør røres med 12 Kvint Flormel, og Østerssuppen hældes paa det tilligemed hvid Vin, lidt Citronsaft og saa megen Suppe, at det Hele bliver passende jævnt. Derefter kommes de 30 Østers deri, og det Hele opvarmes uden dog at koge. Saucen kan legeres med 2 Æggeblommer.

259. Muslingesauce

tilberedes paa samme Maade som Nr. 258; dog bruges Skjægget ikke, men kun Saften og Muslingerne uden Skjæg.

260. Hummer- og Krebsesauce.

Efter at Hummerne eller Krebsene ere kogte, stødes Skallerne fine med Smør, sættes paa at koge over jævn Ild og spædes med kogende Vand. De maa koge saa længe, indtil alt Smørret er steget op paa Overfladen, hvorefter dette afskummes, sies og igjen sættes paa at koge med Mel, hvorefter det spædes med Bouillon, og lidt Salt tilsættes. Tilsidst kommes Krebsekjødet eller Hummerkjødet, der er skaaret i passende Stykker, deri.

261. Chaudeau (Vinskums-) Sauce.

Paa et Fjerdingspund hvidt Sukker afrives Skallen af en Citron; Sukkeret dyppes derpaa hurtigt i koldt Vand og lægges i en Kasserolle tilligemed 2 Pægle hvid Vin, 3 hele Æg, 3 Æggeblommer og en lille Smule Salt;

alt dette piskes godt sammen og sættes derpaa over Ilden, hvor det stadig piskes, indtil det er i Begreb med at koge. Saucen tages da af og serveres strax.

262. Vinsauce.

Den afrevne Skal af en Citron og et Fjerdingspund hvidt Sukker sammenpiskes godt tilligemed Saften af 2 Citroner, 2 Pægle hvid Vin, 1 Pægl Vand, 4 Æggeblommer og 1 Theskefuld Kartoffelmel, og gives derefter under stadig Piskning et Opkog, indtil det skummer. Saucen tages derpaa af Ilden, og man vedbliver at piske den, indtil den omtrent er afkølet.

263. Skumsauce.

3 hele Æg og 11 Æggeblommer piskes godt sammen i en Kasserolle med 2 Spiseskefulde stødt Melis. Deri kommes lidt efter lidt $1\frac{1}{2}$ Pægl gammel, hvid Vin og 1 Pægl Vand. Kasserollen sættes over Ilden, og man vedbliver at piske Saucen, indtil den er jævn. Den tages da af Ilden og hensættes paa et Sted, hvor den kan holde sig varm, indtil den skal bruges.

264. Frugtsauce.

Hertil anvendes forskjellige Frugtsafter, som koges og jævnes med lidt Kartoffelmel, der først er udrørt i Rødvin. Vil man benytte frisk Frugt, navnlig Kirsebær eller Hindbær, koges disse først og sies, hvorefter Saften igjen sættes paa at koge med Sukker efter Smag og jævnes som foran nævnt. I Kirsebær-Sauce kan man ogsaa komme lidt Kanel og Citronskal.

265. Ægte Majonaise.

2 raa eller haardkogte Æggeblommer eller helst en af hvert Slags og en Knivspids Salt røres godt med en Træske, hvorefter man under bestandig Røring lidt efter lidt lader en Spiseskefuld fin Spise-Olie draabevis dryppe ned paa Æggene, indtil Blandingen er passende jævn. Tilsidst kommes Saft af en halv Citron, hvid Vin og Salt deri, hvorefter Saucen, der maa være rigtig tyk og jævn, hensættes til Afkøling. Den kan ogsaa tilsættes lidt stødt, hvidt Peber og hvidt, stødt Sukker; men det er ikke nødvendigt.

266. Uægte Majonaise.

Et Stykke Smør bages med Mel og spædes med stærk Bouillon, saa at det bliver temmelig tykt. Man lader det koge blankt, og naar det er koldt, røres 4 Æggeblommer, én ad Gangen tilligemed fin Spise-Olie, lidt Sennep, Salt, Peber og temmelig megen Citronsaft deri; endelig røres med Forsigtighed 3 til Skum piskede Æggehvider deri.

267. Soja.

Hertil anvendes Lage, som om Vinteren har været benyttet til Kjød eller Flæsk. Den koges, skummes, og naar den er klar, sies den gjennem en Serviet. 4 Oxefødder sættes over Ilden og koges med 1 Pot Vand, 3 Kvint Ingefær, 3 Kvint Peber, 3 Kvint Allehaande og 1 Pund pillede Løg samt lidt Thimian og Merian. Naar Fødderne ere møre, tages de op, og Suppen skal da udgjøre omtr. 1 Pot. — 3 Pund St. Croix Sukker blødes i Vand og koges, til det bliver brunt som Karamel. Hertil spædes 2 Potter af den kogte Lage og koges tilligemed Suppen fra Oxefødderne i omtrent ½ Time

tilligemed 3 Kvint Muskatblomme. Derpaa sies Blandingen gjennem en meget fin Si, hældes paa rene, tørre Flasker, der tilproppes og opbevares til senere Brug.

Anm. Ægte Soja, som faas i Handelen, tilberedes af en Art ostindiske Bønner.

268. Couleur.

Et Pd. St. Croix Sukker gjøres fugtigt i en Kjedel og koges under stadig Omrøring til en tyk, brunlig Sirup, hvorpaa det spædes med kogende Vand og igjen koges ¼ Time. Naar det er koldt, hældes det paa rene, tørre Flasker, tilproppes og opbevares paa et tørt Sted. Hermed frembringes gulbrun Farve.

269. Engelske Saucer.

Englænderne og Amerikanerne anvende meget kolde, tildels skarpe Saucer. De ville næppe hos os være i Stand til at fortrænge vore sædvanlige Saucer; men de ere derimod vel egnede som Tilsætning til disse og overhovedet til at give forskjellige Retter en mere pikant Smag. Til de mere bekjendte, der kjøbes hos Materialhandlerne her, høre: Worchestershire Sauce (Lea & Perrin) samt Harvey Sauce.

X. Krèmer.

(Opskrifterne ere paa 8—10 Portioner.)

270. Pisket Flødeskum.

Hertil maa kun benyttes tyk, sød Fløde, da kun denne kan piskes til Skum. Fløden maa være godt afkølet og ophældt i en rummelig Beholder, og Piskningen

maa foregaa i et kjøligt Rum. Hvis man ikke kan faa Fløden til at skumme, maa man forsøge at tilsætte nogle Draaber Citronsaft eller Eddike. Hvidt Sukker og Vanille piskes i den efter Smag.

271. Krème til Rødgrød og Frugtgrød.

1 Pot sød Mælk koges med lidt Vanille, som dog snart tages op for ikke at give for stærk Smag; 2 Æggeblommer piskes og røres deri. 1 Theskefuld Salep udrøres og piskes i Mælken. Naar denne næsten er kold, piskes Æggehviderne tilligemed en Spiseskefuld stødt Melis til Skum og piskes derpaa i Mælken.

272. Vanille Krème.

1 Pot sød Fløde koges med en Stang Vanille; 12 Æggeblommer røres hvide med 36 Kvint stødt Melis. Naar Fløden har kogt, men er afkølet saa meget, at den ikke længere er spilkogende, hældes den under Piskning i Æggeblommerne, der kommes i Gryden og paany under stadig Piskning sættes over Ilden og opvarmes, indtil Blandingen er lige ved at koge. Den tages da af Ilden og ophældes i en stor Sigte, hvorigjennem den røres i en Terrin. Man maa vedblive at røre den i Terrinen, indtil den er kold, da den ellers skiller ad. Krèmen hensættes derefter til Afkøling.

273. Citron-Krème.

I en Kasserolle kommes 2 Pægle fransk, hvid Vin (Graves), 1 Pægl Vand, 16 rørte Æggeblommer, 1 Pund hvidt Sukker, hvorpaa Skallen af 3 Citroner er afreven, og den siede Saft af 3 Citroner. Alt dette sættes over Ilden og opvarmes, indtil det begynder at koge, saa tages det af, og 8 piskede Æggehvider røres deri.

Krèmen maa piskes, indtil den er kold. Den anrettes i et dybt Fad og pyntes med Strøsukker. Hertil gives Biscuits.

274. Punsch-Krème

laves som Citron-Krème (Nr. 273); men i Stedet for den ene Pægl Vin tager man en Pægl Rom, Cognac, Arrak ell. lign.

275. Hvid Vin-Krème.

tillaves som Citron-Krème (Nr. 273), men uden Citroner.

276. Rød Vin-Krème.

2 Pægle Rødvin blandes med lidt Vand og koges derefter med lidt Citronskal, Kanel og 2 Kardemommer. Det koges godt igjennem, sies og sættes paany over Ilden med et halvt Pund hvidt Sukker. Naar det koger, opblødes 4 Skefulde Kartoffelmel i lidt Vand og piskes i den kogende Blanding, hvorefter den hældes paa et Fad for at blive kold. Den pyntes med pisket Fløde, der lægges i Striber over Krèmen og serveres med Biscuits til.

277. Maraschino- og Madeira-Krème.

2 Pægle sød Fløde piskes til stivt Skum med et Fjerdingspund stødt Melis, og heri blandes 5 Kvint opløst Husblas samt ½ Pægl Maraschino-Likør eller Madeira. Krèmen ophældes i høje Glasskaale og garneres med syltede Reinekloder. Hertil serveres Biscuits.

278. Chokolade-Krème.

1 Pot sød Fløde, 12 Kvint Sukker, Skallen af en halv Citron samt 25 Kvint ikke for sød, reven

Chokolade sættes over Ilden og gives under stadig Piskning et Opkog. hvorefter det sies gjennem en Haarsigte og hensættes til Afkjøling. Krèmen hældes i et dybt Kagefad, der sættes i kogende Vand og staar deri nogle Minutter, indtil Krèmen er bleven fast, hvorefter den hensættes til Afkjøling. Den serveres med Sukkerbrød til.

279. Frugt-Krème

kan laves af Æblemos eller af Saft af Kirsebær, Ribs, Hindbær eller af Jordbær og Hindbær, der koges og sies. Saften koges med Sukker efter Smag, lidt Kanel og Citronsaft samt Vin. Naar Saften koger, jævner man den ved at røre noget Sagomel eller Kartoffelmel, der først er udrørt i kold Saft, deri, saaledes at det ikke klumper. Krèmen belægges med Flødeskum og derover Strøsukker samt serveres med Fløde til.

XI. Omeletter og Æggeretter.

---

280. Kogte Æg.

Som Regel antager man, at Æg for at blive blødkogte, skulle lægges i kogende Vand og koges deri i 3 Minutter; men da nogle Æg veje 8 Kvint, andre næsten dobbelt saa meget, maa Hensyn tages hertil, og de store koge henved 4 Minutter. Viser det sig, at Æggene ere kogte for lidt, kan man én eller flere Gange overhælde dem med kogende Vand og lade dem henstaa deri nogle Minutter.

Halvkogte blive Æggene ved at koges i 5—6 Minutter og strax efter Optagningen lægges i koldt Vand.

Haardkogte blive de ved Kogning i 10—15 Minutter. Koge de for længe, bliver Randen af Blommen mørk. Jo længere Æg koge, desto mindre fordøjelige ere de. Nylagte Æg koges hurtigere end ældre. Æggene vadskes, før de koges, og nedsænkes bekvemmest i Kogegryden i et Næt.

281. Forlorne Æg.

Friske Æg knækkes paa Kanten af en Tallerken og kommes i en Pande med kogende Vand, der staar over Ilden. Man maa ikke komme for mange i ad Gangen, og vil man have Blommen klar, maa der ikke være saa meget Vand i Panden, at det staar over Æggene. De løsnes med en Kniv, tages op og afpudses. Til Frokost kunne de serveres med Anchiovis, hvoraf én lægges uden om Blommen paa hvert Æg, efter at først Hoved og Rygben er borttaget, eller Sky kan lægges over dem i Striber. Ere Æggene ikke nylagte, kommes lidt Eddike i Vandet.

282. Spejlæg.

Smør brunes paa en Pande, og Æggene slaas sagte deri, naar Smørret har afskummet. De steges, indtil Hviden er bleven stiv og kunne anrettes garnerede med Persille.

283. Røræg.

Til hvert Æg tages 2 Skefulde sød Mælk eller sød Fløde, hvilket piskes godt sammmen med lidt Salt, Blandingen slaas derefter i en Kasserolle med smeltet Smør, dog først naar dette skummer. Naar Æggene begynde at stivne, ere de færdige. Man regner 15 Kvint Smør til 10 Æg.

284. Skidne Æg.

Saaledes kaldes haardkogte Æg, der pilles og serveres i en Sauce af vandreven Sennep og Smør.

285. Æggekage med Flæsk.

(5 Portioner.)

10 Æggeblommer piskes, indtil de ere tykke, deri røres saa 8 Spiseskefulde sød Mælk, hvori forud er udrørt 1 Spiseskefuld Mel, og tilsidst de piskede Hvider. $\frac{3}{4}$ Pd. Flæsk steges i Skiver paa Panden, og Fedtet frahældes. Æggedejgen hældes over Flæsket, og Flæskekagen bages, indtil den er lysebrun paa den underste Side. Den kan nu enten serveres saaledes eller ved Hjælp af et Laag vendes og bages lysebrun ogsaa paa den anden Side. Nogle ynde at overdrysse Flæskekagen med hakket Purløg, før den bages.

286. Æggekage med Brød.

(5 Portioner.)

6 Æggeblommer røres, indtil de ere hvide, og blandes derefter med 2 Spiseskefulde Mel, 6 Spiseskefulde Mælk, lidt reven Citronskal og 6 til Skum piskede Æggehvider. Et Franskbrød skæres i Smaaskiver, der bages i Smør paa en Pande, og naar de ere bagte, hældes Æggeblommerne herover, hvorpaa Kagen bages smuk lysebrun. Den serveres med stødt Melis og Hindbærmarmelade til.

187. Ægge-Omelet.

(4 Portioner.)

6 Æg piskes godt med 1$\frac{1}{2}$ Pægl sød Fløde eller Mælk, 1 Theskefuld Mel og lidt stødt Peber og Salt. 14 Kvint Smør smeltes paa en Pande, og Æggedejgen slaas deri. Naar den er stiv, er Omeletten færdig; den serveres med stødt Melis.

288. Asparges-Omelet.

10 gode Asparges skrælles, skæres i tommelange Stykker og koges i Vand, indtil de ere møre. En Sauce

laves af 12 Kvint Smør og 15 Kvint Mel, der spædes med 1 Pægl Fløde, og heri lægges Asparges'erne med Salt, Sukker og lidt Muskat. Alt dette røres godt sammen med 6 Æggeblommer, og tilsidst røres med Forsigtighed de piskede Æggehvider deri. Hele Blandingen hældes i et smurt og bestrøet Fad og bages en halv Time i en varm Ovn.

289. Citron-Omelet.

(4 Portioner.)

Den revne Skal af en Citron, 6 Kvint stødt Melis og 6 Æggeblommer piskes sammen; 6 Spiseskefulde smeltet Smør og 2 Spiseskefulde Flormel piskes deri og tilsidst de 6 Æggehvider, der først ere piskede til stivt Skum, samt nogle Draaber Citronsaft. Omeletten bages i ¾ Time i en middelvarm Ovn.

290. Omelet med Syltetøj.

(10—12 Portioner.)

Et Fjerdingspund Kartoffelmel og et Fjerdingspund Flormel bages med ½ Pd. Smør og 6 Pægle sød, kogende Mælk. Det røres derefter op med 20 Æggeblommer, som først ere rørte hvide med en Kop stødt Melis, derefter med de til hvidt Skum piskede Æggehvider samt med lidt Vanille og Kardemomme. Et Fad belægges i Bunden med Syltetøj, og herover hældes Dejgen. Fadet indsættes derefter i Ovnen, og Omeletten bages ved god Varme i en Time, indtil den er lysebrun. Den serveres med Serviet om Fadet.

291. Fiske-Omelet.

(8 Portioner.)

Et Fjerdingspund Mel bages med et Fjerdingspund Smør og spædes med 2 Pægle sød Mælk. Naar det er

godt bagt, røres det med 8 Æggeblommer og tilsidst med de piskede Æggehvider. Deri røres 2 Pd. kogt Fisk i store Stykker. Omeletten bages i ¼ Time, den maa være lysebrun og serveres med Østers- eller Champignon-Sauce.

292 Omelet som Pandekage.

4 Æggeblommer røres godt med 4 Theskefulde stødt Melis, 4 Theskefulde Kartoffelmel og 4 Skefulde Fløde samt tilsidst med de til stivt Skum piskede Æggehvider. Den bages ved langsom Ild og serveres med stødt Melis og Syltetøj (Gelée) ovenpaa. Denne Portion er til 2 Omeletter. Æggehviderne piskes først i til hver Omelet, lige før den skal bages.

293. Sylfide-Omelet.

35 Kvint Rismel udrøres med 3 Pægle Fløde eller god, sød Mælk og bages godt sammen med 35 Kvint Smør, 35 Kvint stødt Melis og 25 Kvint stødte, søde Mandler. Smørret sættes først ved Varmen, men det maa dog ikke blive hedt. Derefter røres der efterhaanden i Dejgen 12 Æggeblommer, som først ere piskede hvide, et Fjerdingspund vadskede Korender, et Fjerdingspund fintskaaren Sukat og tilsidst de 12 Æggehvider, som først ere piskede til stivt Skum.

I Stedet for Krydderierne kan man ogsaa komme en halv Pægl Likør i Dejgen. Omeletten bages og serveres med sød Frugtsauce, hvori kan kommes Likør efter Smag. Den angivne Mængde er til 10—12 Portioner.

294. Risengryns-Omelet.

35 Kvint Risengryn, der først ere godt rensede (Nr. 6), koges næsten møre med 1 Pot sød Mælk. I den varme Grød omrøres 1½ Pægl Fløde, hvori der er kogt en Stang Vanille, samt 35 Kvint Smør. Naar

det er afkjølet noget, kommes 8 piskede Æggeblommer deri tilligemed Sukker og lidt Salt efter Smag. Tilsidst røres de 7 piskede Æggehvider deri. Omeletten bages i $\frac{3}{4}$ Time og serveres med paastrøet stødt Melis.

295. Sago-Omelet.

1 Pot sød Mælk sættes over Ilden, og naar den koger, kommes et Fjerdingspund velrensede Sagogryn deri og koges under stadig Omrøring, indtil Grøden er tyk og slipper Kasserollen. Den hældes da op, og naar den er lidt afkjølet, røres den med et Fjerdingspund koldt Smør, der først er rørt til Salve med 15 Kvint stødt Melis. Derpaa røres 10 Æggeblommer deri, een ad Gangen, tilligemed den revne Skal af en Citron, 10 Kvint stødte søde og 5 Kvint bittre Mandler. Naar dette er rørt en halv Time, kommes de 10 til stivt Skum piskede Æggehvider deri, hvorefter hele Blandingen hældes i Fadet, som først er smurt med Smør og bestrøet med revet Brød. Omeletten paastrøs stødt Melis og bages strax i en Time. Den serveres varm enten med stødt Melis og Syltetøj eller med sød Frugtsauce.

296. Kartoffelmels-Opløb.

12 Kvint stødt Melis, 18 Kvint Smør og en Pægl tynd Fløde sættes over Ilden i en Kasserolle og koges sammen. 18 Kvint Kartoffelmel røres ud med 1 Pægl tynd Fløde og bages med den førstnævnte Blanding paa samme Maade, som man bager Boller, indtil Dejgen slipper Kasserollen. Den tages da af Ilden, og der røres 9 Æggeblommer deri. én for én, og naar den er kold, røres de 9 til stivt Skum piskede Æggehvider deri Et Fad smøres med Smør, og i Bunden lægges et Lag Syltetøj; herover hældes Dejgen, hvorpaa Omeletten bages heri

i en Time. Den bages langsomt, navnlig i Begyndelsen, og anrettes varm, overstrøet med stødt Melis. Om Fadet lægges en Serviet ved Serveringen.

XII. Soufflé'e.

Ved disses Tilberedning maa iagttages, at Æggeblommerne og Æggehviderne piskes rigtig godt; thi jo stivere Skummet er, desto lettere bliver Souffléerne. Dernæst maa Ovnen have en passende Varmegrad, for at de hurtig kunne hæve sig, og endelig maa de ikke staa for længe, efter at de ere tagne ud af Ovnen, før de anrettes, da de ellers falde sammen.

297. Ægge-Soufflé.

(5 Portioner).

2 Pægle sød Fløde koges med et halvt Pund hvidt Sukker og ½ Theskefuld pulveriseret Violrod. 8—10 Æggeblommer piskes, og den kogende Fløde hældes deri, og derpaa hældes Blandingen igjen tilbage i Kasserollen for under uafbrudt Piskning at blive tyk. Derefter hældes den op; men man vedbliver at piske den, indtil den er kold, og rører saa 6 piskede Æggehvider deri Souffléen indsættes i svag Ovnsvarme for langsomt at løfte sig og serveres paa et Kagefad, overdrysset med Strøsukker.

298. Vanille-Soufflé.

(6 Portioner).

3 Pægle sød Fløde og 60 Kvint hvidt Sukker gives et Opkog med en Stang Vanille, der er flækket paa

langs. 14 Æggeblommer piskes, og heri hældes den kogende Fløde, det Hele hældes saa tilbage i Kasserollen og gives et lille Opkog under bestandig Piskning. Derefter hældes det op for at afkjøles, man pisker det stadigt, indtil det er koldt. 8 piskede Æggehvider røres forsigtig deri, hvorefter Soufflé'en bages i svag Ovnsvarme og serveres som Nr. 292.

299. Citron-Soufflé.

(10 Portioner).

Den gule Skal af 4 Citroner afgnides paa ½ Pd. stødt hvidt Sukker, hvorefter den hvide Skal fuldstændig fjernes. 20 Æggeblommer røres en Timestid med ½ Pd. stødt, hvidt Sukker. Den siede Saft af 6 Citroner hældes i Blandingen og derefter 16 piskede Æggehvider, hvorefter det Hele hældes op i et dybt Kagefad, der indsættes i svag Ovnsvarme, for at Souffléen kan løfte sig, derpaa serveres den, overstrøet med Strøsukker.

300. Chokolade-Soufflé.

(10 Portioner).

Et halvt Pund god Chokolade opløses i en Pægl kogende Vand, hvorefter der kommes 3 Pægle sød Fløde og ½ Pd. Sukker deri, og det Hele koges ¼ Time under bestandig Omrøren. 10 Æggeblommer piskes, den varme Chokolade hældes deri og faar under stadig Piskning et Opkog, indtil Blandingen bliver tyk og jævn, hvorefter den ophældes til Afkjøling, og naar den er kold, røres 6 med lidt stødt Melis piskede Æggehvider deri. Blandingen sættes i et dybt Porcellænsfad i en middelvarm Ovn. Naar den har løftet sig, tages den

ud og serveres enten uden Sauce eller med Vanille-Sauce.

301. Ris-Soufflè.

(6 Portioner).

½ Pd. Risengryn skoldes i flere Sæt Vand og hældes i 3 Pægle sød, kogende Fløde tilligemed ¼ Pd. hvidt Sukker. Blandingen koges sagte i omtrent 2 Timer, saa længe, indtil Risene ere aldeles møre, hvorefter den røres igjennem en grov Sigte. Hertil sættes den afrevne Skal af 1 og Saften af 2 Citroner. 4 Æggehvider piskes til stivt Skum og røres forsigtig deri. Blandingen hældes i et dybt Kagefad, overstrøs med stødt, hvidt Sukker og sættes ind i en middelvarm Ovn. Naar den har løftet sig, er den færdig, og serveres enten uden Sauce eller med Hindbær-Sauce.

302. Æble-Soufflé.

Æbler koges i lidt Vand med Citronskal og røres gjennem et Dørslag, blandes med Sukker efter Smag og tilsidst med Æggehvider, der med Sukker ere piskede til stivt Skum. Behandlingen er iøvrigt som ved andre Souffléer.

XIII. Tærter, store Kager, Pandekager, Æbleskiver m. v.

☞ *Glassur til Kager laves af hvidt, meget fint, stødt Topsukker, som koges til Sirup og med en Pensel stryges over Kagen. Den farves gul med*

Afkog af Safran, grøn ved Afkog af Spinat, rød ved Tilsætning af nogle Draaber Cochenille-Tinctur, og kan tilsættes Saft af Bærfrugter, Citron, Punch Likør, Rosenvand og lignende.

Den pyntes med paalagte Prydelser af Pynte-Glassur, der laves af et godt Fjerdingspund fint, hvidt Sukker og 1 Æggehvide, som røres sammen med nogle Draaber Eddike og paalægges Kagen ved Hjælp af et Kræmmerhus af tykt, hvidt Papir, hvoraf Spidsen bortskæres. Glassuren tørrer hurtig i en middelvarm Ovn.

303. Appelsintærte.

25 Æggeblommer røres med 1 Pd. stødt Melis; et halvt Pd. Smør smeltes i en varm Ovn, og 1 Pd. Flormel sigtes paa et Stykke hvidt Papir. Naar Sukkeret og Æggene ere rørte aldeles hvide, kommes det varme Smør deri, derefter Melet og tilsidst de til stivt Skum piskede Hvider samt den afrevne Skal af 5 Citroner. Efter Fadets Størrelse tilklippes Papir som Forme, der kruses i Kanten og smøres med koldt Smør. I saadanne Forme fordeles Blandingen og bages lysebrun. Mellem de af Formene udtagne Lag lægges derpaa Citron eller- Appelsin-Greme (tilberedt paa lignende Maade som Citron-Crème, Nr. 273), hvorefter Kanterne afpudses omhyggeligt, og hele Tærten overtrækkes med en Glasur af hvidt Sukker, opløst i Vand og tilsat lidt Appelsinsaft, hvorefter den indsættes i Ovnen for at tørres. Appelsinstykker, hvoraf Kjærnerne udtages, tørres i en lunken Ovn, glasseres, idet de, ved Hjælp af en tynd, spids Pind dyppes i kogt, hvidt Sukker, og lægges, naar de ere tørre, i en Krans i Yderkanten af Kagens øverste Lag. Hele Kagen pyntes derpaa med Pynte-

Glassur i Figurer, i hvis større Rum kan lægges Syltetøjsgelèe. Appelsiner, der ere begyndt at bedærves, maa ikke bruges, da de have en bitter Smag.

304. Appelsinkage med Mandeldejg.

(10 Portioner).

Af 6 Appelsiner aftages Skallen og den hvide Hinde, hvorefter de deles i Smaastykker, der lægges paa Bunden af et Fad og bestrøs med stødt Melis. Et halvt Pund afklaret Smør røres til Salve, og deri kommes 4 Æggeblommer, 1 Pd. stødt Melis og 1 Pd. søde Mandler, som ere stødte med 2 hele Æg. Det røres godt sammen, og tilsidst kommes de 4 piskede Æggehvider deri. Dejgen hældes over Appelsinerne. Fadet indsættes i Ovnen, og Kagen bages ved god Overvarme. Den anrettes med Flødeskum over.

305. Kathrine-Blommekage.

1 Pd. Kathrine-Blommer vadskes og koges med ¼ Pd. Sukker, en Stang Kanel og lidt Citronskal. Naar de ere møre, udtages Stenene af Blommerne. og i hver Stens Sted indsættes en skoldet og pillet, sød Mandel. Derpaa æltes 3 Æg, 65 Kvint Flormel, ¼ Pd. Sukker og 12 Kvint Smør godt sammen til en Dejg, der udrulles tyndt og lægges i en Form med løs Bund, saaledes at Formen dækkes dermed. Dejgen tørres enten i en Tærtepande eller i en Ovn, hvori der nylig har været bagt. 12 Æggedlommer røres godt sammen med et halvt Pd. stødt Melis, og derefter røres deri: 3 Pægle tyk, sød Fløde, Saften af 2 og den revne Skal af 1 Citron samt de 12 til Skum piskede Æggehvider. Nu lægges Blommerne paa Dejgen i den beklædte Form, og den sidst nævnte Blanding hældes over dem, hvorefter Kagen bages i en Tærtepande med lidt Ild over og med

megen Varme under. Den bages i en Time, og ved Anretningen belægges den med Flødeskum med Vanille-Sukker i. Den synker noget i Midten.

306. Citrontærte.

Skallen af 4 Citroner afrives paa et Pd. hvidt Sukker, der derefter stødes fint og røres i en Timestid med 20 Æggeblommer og den siede Saft af de 4 Citroner. 10 Æggehvider piskes til Skum og røres forsigtig deri. Blandingen bages i en smurt Form ved Middelvarme ¾ til 1 Time.

307. Citronkage.

11 Æggeblommer røres i ¼ Time med ½ Pd. stødt Melis og den revne Skal af 3 Citroner. Derefter kommes Saften af de 3 Citroner og de piskede Æggehvider deri. Kagen bages lysebrun i Fad ved jævn Varme og serveres med Flødeskum over.

308. Cremortartarikage.

Et halvt Fjerdingspund Smør røres hvidt med 4 Æggeblommer, ½ Pd. stødt Melis samt en Skefuld stødte bitre Mandler. 1 Pd. Flormel blandes med 3 Kvint Cremortartari og 1½ Kvint renset Soda, og efterhaanden røres 2 Pægle kogt, kold Mælk deri, og tilsidst de piskede Hvider. Dejgen hældes derefter i en Form og bages 1 Time ved jævn Varme.

309. Genferkage.

1¼ Pd. Smør vadskes ud i koldt Vand og hensættes derefter ved Varmen, saaledes at man kan røre det. Det røres derefter godt med 20 Æg og 1¼ Pd. tørret og sigtet, stødt, hvidt Sukker samt 1¼ Pd. fintstødte, søde Mandler, 1¼ Pd. fineste Flormel og lidt reven Citron-

skal. Af hvidt Papir dannes runde Forme, der bestryges med Smør, og herpaa smøres Dejgen i Tykkelse som en tyk Pandekage. De bages ganske lysebrune, tages med stor Forsigtighed af Papiret ved Hjælp af en Kniv og beskæres i Kanten. Hvert Lag lægges for sig, indtil de ere kolde. Da lægges de paa hinanden med Syltetøj-Marmelade imellem, helst Kirsebær. Det, som er skaaret af Kanterne, stødes og røres ud i tyk Ribsgelée, og hermed smøres Kanten af Kagen rundt om. Ovenpaa glasseres den med hvidt Sukker og Æggehvide, hvori den siede Saft af en Citron. Derefter sættes den til Tørring. Bagningen sker i en Tærtepande, og Kanterne kan man ikke skære af, før Kagen har været bagt omtrent en Dag, da den er meget skør.

310. Grevindens Kage.

1 Pd. Flormel, ½ Pd. Smør, ¼ Pd. Sukker og 1 Æg æltes godt sammen samt rulles ud i en temmelig tyk Plade, der skæres i Form efter Fadet. Den øvrige Dejg rulles sammen, snoes og lægges som en Krans i Udkanten af Bunden. Den bages lysebrun, og derefter fyldes det indvendige Rum med Syltetøj eller med Rhabarber-Kompot.

311. Hermelinskage.

1 Pægl sød Fløde piskes til Skum, og deri kommes 12 piskede Æggeblommer, 3 Skefulde stiv Ribs- eller Hindbærsaft, Saften af 2 Citroner og ¼ Pd. stødt Melis, hvorefter det Hele røres godt sammen. Tilsidst kommes 6 piskede Æggehvider deri og omrøres sagte. Kagen bages i et Fad ved jævn Varme, og naar den er kold, belægges den med Flødeskum med Vanille-Sukker og pyntes med Syltetøjs-Gelée.

312. Hindbærkage.

24 Æggehvider piskes til stivt Skum. 36 Kvint stødt Melis røres i ½ Pd. Hindbær-Marmelade og hældes i Kagefadet, hvorefter Æggehviderne kommes deri, en Spiseskefuld ad Gangen, og røres med Forsigtighed om i Syltetøjet. Kagen bages i en middelvarm Ovn i omtr. 1¼ Time og serveres med Flødeskum over.

313. Jeg kan ikke lade være.

10 Æggeblommer røres godt med ½ Pd. stødt, sigtet Sukker, Saften af 2 store eller 3 smaa Citroner røres deri, derpaa de stivt piskede Æggehvider og 6 Kvint koldt, opløst Husblas. Den staar en Timestid og serveres med Flødeskum over og smaa Biscuits til.

314. Jordbærkage.

14 Æggehvider piskes; 1 Pægl syltede, friske Jordbær røres sammen med 14 Dessertskefulde stødt Melis og kommes i et Kagefad, hvorefter Æggehviderne sagte røres deri. I samme Øjeblik, det er sammenrørt, sættes Fadet i Ovnen eller Tærtepanden, som maa være varm. Den er bagt i en halv Time og maa serveres strax, da den ellers falder. Den anrettes med Flødeskum over.

315. Kartoffelkage.

¾ Pd. kogte, skrællede, kolde Kartofler rives og røres, men bestandig til samme Side, med ¼ Pd. søde og 5 Kvint bitre, fintstødte Mandler, 12 Æggeblommer, 35 Kvint stødt Melis, den revne Skal af 1 og Saften af 2 Citroner. Naar denne Blanding er godt sammenrørt, røres de piskede Æggehvider lidt efter lidt deri, lige før Kagen kommes i den med Smør bestrøgne Form,

der saa strax sættes i Ovnen. Den bages en Time og maa være smuk lysebrun.

316. Kransekage.

½ Pd. skoldede, søde Mandler skæres i smaa Terninger, og ½ Pd. søde samt 10 Kvint bitre stødes fine i en Morter, efterat de om Natten ere tørrede lidt i Ovnen. 4 Æggehvider piskes til stivt Skum, derefter med Skallen af ¾ Pd. stødt Melis, Skallen af 1 Citron og tilsidst med Mandlerne. Af denne Dejg dannes Kransene ved Hjælp af en Kagesprøjte og bages i svag Ovnsvarme enten paa en med Vox smurt Plade eller paa Oblat. Kransene sættes derefter sammen ved Hjælp af Karamel, og hele Kagen prydes med Pynte-Sukker, samt Topfigur af Sukker.

317. Lagkage.

1 Pd. Smør røres til Salve, og deri kommes 1 Pd. stødt Melis, hvorpaa det røres en god halv Time, indtil det bliver hvidt. Derpaa røres det en halv Time med 8 Æggeblommer, indtil det er ganske let, saa kommes ¾ Pd. fint (ungarsk Flormel), samt den gule revne Skal og den siede Saft af en stor Citron deri. Tilsidst tilsættes Hviderne, efter at de først ere piskede til stivt Skum. Denne Dejg udrulles derefter og bages til 8 Plader, enten i 8 særlige bestemte Forme eller i 8 Forme af Papir; i begge Tilfælde smøres Formene med Smør, og Ovnen maa være meget varm. Naar Lagene ere bagte smukt lysebrune, tages de ud af Ovnen og hensættes til Afkjøling. Den her opgivne Mængde er til 2 Kager, da der til hver bruges 4 Lag, mellem hvilke lægges hvid Vin-Krème, da Vanille-Krème let bliver sur. Den pyntes ovenpaa med Sukker-Glassur.

318. Mandeltærte.

1 Pd. søde Mandler skoldes og stødes. 24 Æggeblommer røres med 1 Pd. stødt Melis, indtil de ere hvide og fraader, hvorpaa de stødte Mandler røres omhyggeligt deri. 12 Æggehvider piskes til Skum og røres derefter forsigtigt i den førnævnte Blanding. Et Papir smøres med Smør, og med dette beklædes Formen, hvori Blandingen hældes. Tærten bages 1 Time i en middelvarm Ovn, og naar den er noget afkjølet, vendes den af Formen samt pyntes ovenpaa med Sukker-Glassur af fintstødt Sukker, fugtet med lidt koldt Vand og tilsat nogle Draaber Citronsaft, hvorefter den tørres i Ovnen.

319. Mandelkage.

1 Pd. søde og 12 Stkr. bitre Mandler skoldes, tørres og stødes fint. Deri arbejdes 62 Kvint stødt, sigtet Melis samt den afrevne, gule Skal af 1 Citron 10 Spiseskefulde smeltet Smør røres deri, indtil det bliver koldt, med 5 Æggeblommer og 10 Spiseskefulde sød Fløde. Begge Blandinger røres sammen i omtrent en Time, og tilsidst tilsættes 12 Kvint fintrevet Brød samt endelig de 5 til stivt Skum piskede Æggehvider. Hele Blandingen hældes i en smurt Form og bages 1½ Time ved Middelvarme.

320. Prinsessetærte.

Tag ¾ Pd. afklaret Smør, ¾ Pd. stødt Melis, 12 Æggeblommer, 6 Æggehvider, 40 Kvint Kartoffelmel, 30 Kvint Flormel og den revne Skal af en Citron. Naar Smørret er afkjølet, røres det godt med Æggeblommerne, en for en, derpaa med Sukkeret og Citronskallen, saa med Melet og tilsidst med de 6 til stivt Skum piskede Æggehvider. Af denne Dejg bages 6 til

7 runde, flade Kager som til Lagkage enten i Ovn eller i Tærtepande paa Papir, som er dyppet i smeltet Smør. Naar de ere færdige, tages de med stor Forsigtighed af Papiret, da de ere meget skøre, og beskæres strax. Mellem Lagene lægges en Blanding, lavet af 1 Pd. stødt Melis, den revne Skal og Saften af en Citron samt ½ Pægl god, hvid Rom. Naar Kagen er sat sammen, glasseres den paa sædvanlig Maade.

321. Risengrynskage.

¾ Pd. bedste Karoline Ris rengjøres (se Nr. 6) og koges med 2 Potter sød Mælk til en lind Grød. Naar den er kold, røres deri ¼ Pd. smeltet Smør, 10 Æggeblommer, én ad Gangen, 9 Kvint bitre, stødte Mandler, 25 Kvint stødt Melis og den revne Skal af en Citron samt tilsidst de 10 Æggehvider, der først ere piskede til Skum. Det Hele kommes i en smurt Form og bages ¾ Time i en middelvarm Ovn.

322. Rismelskage.

6 Æggeblommer røres med ½ Pd. stødt Melis, derefter tilsættes den fintrevne Skal og den siede Saft af 1 Citron, lidt stødte Mandler, ¼ Pd. Rismel og tilsidst de 6 forud piskede Æggehvider. Hele Blandingen bages i et Fad ved jævn Ovnsvarme.

323. Sandkage.

10 Æggeblommer røres i omtrent en Time med 1 Pd. stødt Melis og 1 Pd. Smør, derefter med 1 Pd. fintsigtet Flormel og tilsidst med de 10 piskede Æggehvider. I Melet blandes en Smule Hjortetaksalt. Blandingen kommes i en Form, der er smurt med Smør og bestrøet med Mel, samt bages 1 Time i en middelvarm Ovn. Naar

Kagen er taget ud af Ovnen, henstaar den en Timestid i Formen, tildækket med et varmt, sammenlagt Klæde, og først naar den er kold, vendes den af Formen, da den ellers let bliver klæg indvendig.

324. Sukkerkage.

20 Æggeblommer røres sammen med 55 Kvint stødt Melis i en Time, og 25 Kvint bedste Flormel, der først tørres og sigtes, kommes da deri. 12 Æggehvider piskes til Skum og føjes til det øvrige, hvorefter det Hele fyldes i en med Smørpapir beklædt Form og bages 1 Time i en middelvarm Ovn.

325. Søsterkage.

Tre Fjerdingspund Smør smeltes, og Saltet frahældes. I det varme Smør kommes 2 Pægle Mælk og derefter ½ Spiseskefuld Gjær, hvorefter denne Blanding lidt efter lidt hældes i Melet og æltes godt dermed tilligemed ¼ Pd. lyst Puddersukker eller stødt Melis, lidt Kardemomme, reven Citronskal, stødt Kanel og ituskaaren Sukat efter Smag. Derefter kommes 12 Æg deri, 2 ad Gangen, og naar Dejgen næsten er æltet færdig, ¾ Pd. gode, vadskede Rosiner. Naar Dejgen er færdig, hældes den i en smurt og strøet Form, tildækkes godt og hensættes paa et varmt Sted for at hæves; thi dens Godhed beror væsentlig paa, at den er hævet tilstrækkeligt, før den indsættes i Ovnen eller Tærtepanden. Den bages i omtrent 1½ Time og maa være smuk lysebrun. Den serveres til Kaffe og The.

326. Thekage.

Et Fjerdingspund Smør vadskes godt ud og røres sammen med ¾ Pd stødt Melis. Heri røres atter 6

Æggeblommer, 2 ad Gangen, derpaa ½ Pd. Rismel, ½ Pd. Flormel, 10 Kvint bitre Mandler, ½ Kvint stødt Kardemomme eller lidt reven Citronskal, 1 Bage- eller Hævepulver og tilsidst de 6 forud piskede Æggehvider. Kagen bages 1 Time ved jævn god Varme i en tilberedt Form. Den tages ikke strax af Formen, men denne henstaar et Øjeblik, omviklet med et varmt Stykke.

327. Æblekage med Brød.

Æblerne skrælles, og Kjærnehusene udtages, hvorefter de med Citronskal, Kanel, Sukker og lidt hvid Vin eller Vand koges til en Kompot eller Grød. 1 Pd. revet Franskbrød bages gulbrunt i Smør; en Form smøres med Smør og strøs med revet Brød. I Bunden af Formen lægges først et Lag af Brødet, saa et Lag af Æblegrøden, hvorover strøs et Lag stødt Melis, derpaa atter Brød, Æblegrød, Sukker og saa fremdeles, indtil Formen er fuld. Den indsættes da i Ovnen og bages i 1 Time. Naar den er færdig og noget afkjølet, vendes den om paa et Fad og anrettes overstrøet med hvidt, stødt Sukker samt med Flødeskum til. I Stedet for Sukker kan man ogsaa lægge sødt Syltetøj, f. Ex. Hindbærmarmelade, mellem Lagene.

328. Æblekage med Mandeldejg.

Æbler skrælles, og Kjærnehusene udtages omhyggelig, hvorefter Æblestykkerne koges møre med ganske lidt Vin eller Vand og et Stykke Smør paa Bunden af Kogekarret. De maa ikke røres, før de ere møre. Naar dette er Tilfældet, tilsættes stødt Melis efter Smag, og Grøden lægges derefter paa Bunden af det Fad, hvori den skal bages, i et omtrent 2 Fingre tykt Lag. En Dejg laves af 8 Æggeblommer, ¾ Pd. søde og 3 Kvint bitre Mandler samt tilsidst de

8 piskede Æggehvider, som Alt røres godt sammen og hældes over Æblegrøden. Den bages i 1 Time, indtil den er smuk lysebrun, og anrettes varm med Flødeskum, hvori Sukker, over.

329. Fransk Æblekage.

En Form smøres med Smør og meles. Paa Bunden lægges et Lag smaa Sukkerbrød, der ere dyppede i smeltet Smør, derpaa et Lag Æblegrød saa et Lag Hindbærmarmelade, saa atter Sukkerbrød o. s. v., indtil Formen næsten er fuld. 6 Æggeblommer piskes med 1½ Pægl sød Fløde og derefter med de 6 forud piskede Æggehvider, og denne Blanding hældes over det øvrige, bestrøs med stødt Melis, og Kagen bages derefter 1 Time i en middelvarm Ovn samt vendes, naar den er færdig, om paa et Fad.

330. Alliance-Tærte.

9 hele Æg røres godt i ¼ Time og derefter paany i ¼ Time med 1 Pund stødt Melis og tilsidst med 3 Fjerdingspund stødte, søde og 10 Kvint bitre Mandler. Derpaa laves en Butterdejg (smlg. Nr. 186) af et halvt Pund udvadsket Smør, et halvt Pund Flormel, et Æg og lidt hvid Rom. Med denne Butterdejg beklædes Formen, hvorpaa den strøs med lidt stødte Tvebakker. Paa Bunden af Formen lægges derefter et Lag Vanille-Krème, derovenpaa et tyndt Lag stødt Tvebak; derefter et Lag Syltetøj, saa et tyndt Lag stødt Tvebak, hvorefter Formen fyldes med den ovennævnte sammenrørte Dejg. Tærten bages strax ved jævn god Varme. Den prøves ved at stikke et Straa i den; naar dette viser sig tørt, er Tærten bagt tilstrækkelig. Naar den har staaet lidt, tages den af Formen.

331. Rørt Baenkenkage.

3 Fjerdingspund Smør, 3 Fjerdingspund stødt Melis og 6 Æg røres godt sammen, hvorefter det paany røres med 1 Pd. Flormel, 1 Fjerdingspund stødte, søde Mandler og 1½ Kvint Hjortetaksalt. En Form smøres godt med Smør, og Dejgen fyldes heri, hvorefter den smøres med Æggehvide ovenpaa og strøs med stødt Melis. Derovenpaa lægges 1 Fjerdingspund søde Mandler, der ere skaarne i Strimler. Kagen bages 1 Timestid ved jævn Ovnsvarme.

332. Citronkage med Mandler.

Den gule Skal af 6 Citroner afrives paa 3 Fjerdingspund Melis, der derefter stødes ganske fint. 1 Pund Smør smeltes, og Saltet tages fra. Endelig skoldes og stødes 1 Pd. søde og ½ Pd. bitre Mandler meget fint enten med Hviden af et Æg eller med lidt Vand. 8 Æg piskes godt og røres derefter med Mandlerne, saa med Sukkeret, indtil det Hele er rigtig godt sammenrørt, hvilket vil vare omtrent 1 Time. Derefter presses Saften af de 6 Citroner deri gjennem en Sigte. En Form smøres med Smør og beklædes med Butterdejg (Nr. 186), hvorefter Dejgen fyldes deri, og Butterdejgen udtakkes i Kanten. Den indsættes strax i Ovnen og bages i 2 Timer.

333. Florentinerkage.

3 Fjerdingspund rengjorte Risengryn (Nr. 6) koges i 1 Kande sød Mælk. Naar de ere kolde, røres 8 Æggeblommer deri, én ad Gangen, dernæst ½ Pd. stødt Melis, 1 Fjerdingspund stødte, søde og 10 Kvint bitre Mandler, ½ Pund afklaret Smør samt tilsidt de 8 piskede Æggehvider. Af Æbler, der ere skrællede, og hvoraf Kjærnehusene ere udtagne, koges en Kompot, og nu lægges

lagvis i Formen, først et Lag af Grøden, saa Syltetøj, derefter Æblekompot, saa atter Grød og saa fremdeles, indtil Formen er fuld, hvorefter Kagen bestrøs med revet Brød og bages en Time.

334. Flødekage.

3 Pægle tyk, sød eller sur Fløde piskes til stivt Skum, og heri røres 8 Æggeblommer, som først ere rørte godt med 4 Spiseskefulde stødt Melis og derpaa med 4 Spiseskefulde Flormel. Tilsidst røres de 8 piskede Æggehvider deri tilligemed lidt stødt Ceylon Kanel og lidt reven Citronskal. Et Fad smøres godt med afklaret Smør, og heri hældes Dejgen, hvorefter den bages en lille Time. Om man vil, kan man i Bunden af Fadet lægge lidt Hindbær- eller Ribssaft. Den serveres varm, godt overstrøet med stødt Melis.

335. Hjortetaksalts-Kage.

3 Fjerdingspund Smør udvadskes og afklares, hvorefter det røres godt med 7 Æggeblommer og $\frac{3}{4}$ Pund stødt Melis, derefter med 1 Pd. Flormel, $\frac{1}{4}$ Pd. søde, i smalle Strimler skaarne Mandler, 12 Kvint bitre, fintstødte Mandler og lidt reven Citronskal. Tilsidst kommes de 7 piskede Æggehvider og for 8 Øre Hjortetaksalt deri. Hele Blandingen fyldes i en smurt Form og bages haard.

336. Kartoffelkage med Æblekompot.

12 Æggeblommer røres $\frac{1}{2}$ Time med $\frac{1}{2}$ Pund stødt Melis, og deri kommes den afsiede Saft samt den revne Skal af 1 Citron, 1 Pd. revne, kogte, kolde Kartofler, 18 Kvint søde og 12 Kvint bitre, stødte Mandler. Naar det er rørt $\frac{1}{4}$ Time, kommes de til stivt Skum piskede 12 Æggehvider deri og røres forsigtig om i

Blandingen. I en smurt Blikform med løs Bund lægges et Lag af Dejgen og ovenpaa et Lag Æblekompot og tilsidst igjen et Lag Dejg. Kagen bages langsomt ved jævn Varme i en Time.

Æblekompotten maa være kogt med lidt Kanel, og Æblerne maa være hele og ikke koge for møre.

337. Portugiserkage.

Saa meget udvadsket og lidt lunket Smør, som 8 Æg veje, røres godt med saa meget stødt Melis, som 7 Æg veje, derefter med 8 Æggeblommer, saa med saa meget Flormel, som 6 Æg veje, og tilsidst forsigtig med de 8 til stivt Skum piskede Æggehvider. Kagen bages i en smurt Form en Time ved god Varme.

338. Punsch-Tærte.

20 Æggeblommer røres i ½ Time med 1 Pd. stødt Melis. Den revne Skal og den siede Saft af 2 Citroner kommes deri. Derpaa røres de 20 piskede Æggehvider deri og tilsidst ½ Pd. Kartoffelmel. Heraf bages 7 tynde Kager som til Lagkage i Papirsforme, der ere smurte med Smør. Kagerne lægges ovenpaa hinanden med Krème imellem. Krèmen laves saaledes: 16 Æggeblommer røres rigtig godt med 1 Pund stødt Melis, og naar det er rørt færdigt, kommes deri en Pægl god Arrak eller Rom samt den siede Saft af 2 Citroner. Krèmen sættes over Ilden og koges under stadig Omrøring, indtil det Hele er godt sammenkogt. Den hensættes derpaa til Afkjøling, saa at den kan blive kold, før den smøres mellem Lagene i Kagen.

339. Sodakage.

4 Æggeblommer røres hvide med 12 Kvint Smør og ½ Pd. stødt Melis eller hvidt Farin, lidt stødte, bitre

Mandler og derefter med 1 Pd. Flormel, der først er blandet med 3 Kvint Cremortartari og 1½ Kvint renset Soda. Efterhaanden røres 2 Pægle kold, sød Mælk deri og tilsidst de 4 piskede Æggehvider. Kagen sættes strax i Ovnen og bages 1½ Time ved jævn Ild.

340. Stikkelsbærkage.

3 Potter Stikkelsbær, som knap ere fuldt modne, vejes og gives et Opkog, hvorefter de hældes op i en Haarsigte, for at Vandet kan løbe fra dem. Et Stykke Melis af samme Vægt som Bærrene koges med lidt lidt stødt Ceylon Kanel, lidt reven Citronskal og 1 Pægl fransk, hvid Vin til en meget tyk Sirup, og heri kommes Stikkelsbærrene, som koges til Marmelade. ½ Pd. afklaret Smør røres hvidt, hvorpaa det atter røres med 16 Æggeblommer, ½ Pd. stødt Melis og 60 Kvint stødte Tvebakker. Naar dette er rørt godt sammen, hældes Stikkelsbærrene deri og røres forsigtig om. Tilsidst røres de 16 piskede Æggehvider heri. En Form belægges med Papir, der er dyppet i smeltet Smør, hvorefter Dejgen fyldes deri og bages langsomt. Naar den er bagt færdig, vendes den med Forsigtighed om paa Anretningsfadet, Papiret tages af, og den overstrøs med hvidt, stødt Melis.

341. Wienerkage.

½ Pund Smør afklares og røres hvidt. 8 Æggeblommer røres med ½ Pd. stødt Melis og kommes derpaa i Smørret, ligeledes ½ Pd. Flormel, der først er blandet med for 4 Øre Hjortetaksalt samt lidt reven Citronskal. Naar dette er rørt godt sammen, kommes endelig de 8 piskede Æggehvider med Forsigtighed deri. Kagerne bages i Papirsforme som Lagkage, og mellem de enkelte

Lag lægges Krème. Ovenpaa glasseres den med hvidt Sukker og pyntes med Syltetøj.

342. Rørt Æblekage.

1½ Pd. kolde, kogte Kartofler rives og bages i ¼ Pd. Smør. 8 Æggeblommer røres godt med ½ Pd. stødt Melis (eller hvid Farin), den siede Saft og den revne Skal af 1 Citron. Naar det er godt rørt, kommes Kartoflerne deri tilligemed 2 dybe Tallerkener skrællede og i Stykker skaarne Æbler uden Kjærnehuse, hvorefter det Hele røres sammen. Tilsidst røres de 8 piskede Æggehvider deri. Kagen bages en Time i en Form med løs Bund, eller endnu bedre i et Omeletfad, og serveres overstrøet med stødt Melis.

---

343. Tynde Pandekager.

3 Pægle sød Fløde piskes med lidt Sukker, 2 Pægle Mel, 4 Æggeblommer samt 2 Pægle smeltet Smør og spædes med en Pægl koldt Vand. Disse Pandekager bages saa tynde, at man ikke behøver at vende dem, og de blive alligevel stive. Vil man servere dem sammenrullede, vikles de varme om en Træpind eller lignende. Panden smøres første Gang med Smør; men ikke senere. De serveres med stødt Sukker over.

344. Haarde Pandekager.

12 Kvint smeltet Smør røres 12 Kvint Sukker, 24 Kvint Mel, 6 Æg og tilsidst 30 Spiseskefulde Mælk. Af Blandingen kommes 1 Spiseskefuld paa Panden til hver Pandekage.

345. Russisk Pandekage.

Et Fjerdingspund Kartoffelmel bages af i ¼ Pd. Smør og 1 Pægl Vand, hvorefter det hensættes til Afkjøling. Naar det er svalet, røres det op med 1 Pægl Fløde og 6 til 8 Æggeblommer samt tilsidst med de piskede Æggehvider. Lidt Vanille forhøjer Smagen. Af denne Dejg bages paa en Pande 3 Pandekager, indtil de ere lysebrune, hvorefter de lægges ovenpaa hverandre med Syltetøj imellem og stødt Melis paa den øverste. De serveres varme.

346. Gjær-Pandekager.

2 Potter lunken Mælk udtværes med en Spiseskefuld Gjær i et Fad, og heri hældes 2 Pd. Byg- eller Hvedemel, hvorefter Dejgen arbejdes godt igjennem, indtil den slaar Blærer. Derefter hensættes Dejgen tildækket paa et varmt Sted for at hæves. Naar den er hævet en halv Gang saa meget, som den oprindelig var, er den tjenlig til Bagning. Pandekagerne bages i brunet Fedt paa Panden over sagte Ild og vendes for at blive tilstrækkelig brune paa begge Sider. Naar de vendes, eller Dejgen til en ny Kage lægges paa, kommes der Fedt paa Panden. Man maa ikke lægge for megen Dejg paa ad Gangen, da den hæver sig under Bagningen.

347. Risengrødsklatter.

En Tallerken Risengrød røres op med et Par Spiseskefulde Kartoffelmel, 3 hele Æg, lidt Rosiner og stødte Mandler. Af denne Dejg bages smaa, flade Kager eller Klatter i Smør paa Pandekage-Panden. De serveres med stødt Melis over.

348. Gjær-Æbleskiver.

I 2 Pægle lunken Mælk røres 2 Spiseskefulde Gjær, lidt stødt Melis og Kardemomme, 4 Æg, 1 Pægl smeltet Smør og saa meget Flormel, at Blandingen faar Tykkelse som Vælling. Dejgen hensættes derefter paa et varmt Sted for at hæve sig, hvorefter Æbleskiverne bages lysebrune i Smør og serveres med stødt Melis.

349. Æbleskiver med Æbler.

Skrællede Æbler, hvoraf Kjærnehusene ere udtagne, skæres i Stykker som en stor Nød. 5 Æg piskes med 1 Pægl Fløde og ½ Pægl koldt Vand, og dertil føjes 1 Pægl smeltet Smør samt en Pægl Flormel. Naar Æbleskivepanden er godt varm, kommes Smør deri, og efterat Æblestykkerne ere dyppede i Dejgen, lægges de i Hullerne, hvorefter disse fyldes efter med Dejg. De bages smukt gulbrune. Æbleskiverne vendes og serveres varme med Strøsukker over.

350. Fløde-Æbleskiver.

1 Pægl sød Fløde piskes godt med 2 Æggeblommer, ½ Pægl Flormel, 2 Skefulde stødt Melis og lidt fintstødt Kardemomme. De to Æggehvider piskes til stivt Skum og røres tilsidst i det Øvrige, hvorefter Æbleskiverne bages i en varm Pande i smeltet Smør. De serveres med Strøsukker over.

351. Æbleskiver med Kjærnemælk.

I 5 Pægle Kjærnemælk røres 4 Æg, 1 Pd. Hvedemel og 2 Theskefulde tvekulsur Natron. Æbleskiverne bages og serveres paa sædvanlig Maade.

352. Vafler.

$\frac{3}{4}$ Pd. udvasket Smør røres til Salve og derefter med 1 Pd. Flormel og, naar det er godt blandet, med 3 Pægle lunkent Vand, lidt stødt Melis og lidt Kardemomme; tilsidst kommes 1 knap Pægl koldt Vand deri. Vaffeljernet opvarmes imidlertid og smøres med Smør, men kun til den første Vaffel, hvorefter Bagningen begynder. De bages lysebrune ved rask Ild og serveres varme med Strøsukker. Af den angivne Mængde bliver omtrent 16 Stkr.

353. Fløde-Vafler.

1 Pot Fløde piskes til stivt Skum, og deri røres 60 Kvint Flormel. Vaflerne bages paa sædvanlig Maade.

354. Pletter.

2 Pægle sød Fløde piskes i et Fad med 3 Æg samt lidt stødt Melis, og heri piskes saa meget Flormel, at Dejgen bliver passende tyk, hvorefter $\frac{1}{2}$ Pægl smeltet Smør røres deri. Panden sættes over Ilden for at blive rigtig gjennemvarm; den smøres med Smør, men kun til den første Kage. De serveres saa varme som muligt med Syltetøj til.

355. Brød-Pletter

Nogle Skiver ikke for friskt Franskbrød opblødes i Mælk, og efter at være tagne op, trykkes de itu med en Ske. Hertil føjes stødt Melis, lidt stødt Kanel, nogle stødte, bitre Mandler og et Par Skefulde Hvedemel. 4 Æg piskes med lidt sød Fløde og føjes til det Øvrige; tilsidst røres $\frac{1}{2}$ Pægl smeltet Smør deri. Heraf bages nogenlunde tykke Pletter. Smør kommes paa for hver ny Pandefuld, og de serveres med stødt Melis og stødt Kanel.

XIV. Smaa Kager.

356. Biscuits.

10 Æggeblommer røres en halv Time med tre Fjerdingspund stødt Melis, bestandig til samme Side; derefter kommes deri ¾ Pd. fint, sigtet Flor- eller Kartoffelmel. Blandingen hældes i smaa, aflange Forme, overstryges med opløst Sukker, og Kagerne bages en Time ved jævn Varme.

357. Marenger.

10 Æggehvider piskes til stivt Skum, og heri røres langsomt under vedvarende Piskning 1 Pd. florsigtet, stødt Melis. En ren Plade smøres med Smør og meles. Med en Sølvske sættes de smaa Kager paa Pladen, overdrysses med Strøsukker og tørres, forinden de indsættes i en meget svag Ovnsvarme, hvor de blive saa længe, indtil de slippe Pladen. Af denne Masse laves ogsaa de smaa Kager, der fyldes med Vanille-Is.

I foranstaaende Blanding kan man ogsaa komme skoldede, i lange, fine Strimler skaarne, søde Mandler, 40 Kvint; men man bruger da kun 75 Kvint Sukker. Af sidstnævnte Blanding kan man ogsaa lave Kransekage.

358. Makroner.

1 Pd. søde og 15 Kvint bitre Mandler skoldes og rives fine paa et skarpt, fint Rivejern; de større, affaldende Stykker hakkes fine. Heri blandes 1 Pd. fint, hvidt Sukker (eller Demerara Sukker) og den fintrevne Skal af 1 Citron, hvorefter det Hele røres op med 4 piskede Æggehvider. Makronerne sættes paa Oblater eller paa en smurt Plade og bages temmelig længe, men ved svag

Ovnsvarme. Naar de tages ud af Ovnen, trykkes de lidt sammen med Haanden.

359. Butterdejgskringler.

½ Pd. udvasket Smør deles i 3 Parter. Den ene Part gnides ud med ¾ Pd. Flormel, og i denne Del lægges Resten af Smørret, hvorefter Behandlingen iøvrigt er som ved anden Butterdejg (se Nr. 186). De formes til Kringler ved Hjælp af et Sporejern.

360. Mandelkager.

5 Æggehvider piskes til stivt Skum, og heri røres ½ Pd. stødt, fint Melis, ½ Pd. søde Mandler, hvoraf de halve stødes fint, og de halve skæres, samt den fintrevne Skal af 1 Citron. En varm Plade bestryges med Smør, og naar den er kold, stryges Dejgen ganske tyndt ud over Pladen, der indsættes i Ovnen, og Kagen bages. Naar den tages ud, skæres den strax, medens den endnu er varm, i smaa Kager.

361. Mandelspaan.

½ Pd. skoldede Mandler stødes fine med 6 Æggehvider, ¼ Pd. stødt Melis og ¼ Pd. Flormel. Denne Dejg smøres paa Oblater, strøs med skaarne Mandler og bages i en middelvarm Ovn. Naar de tages ud, krummes de over Kagerullen eller over en Flaske.

362. Smaakager.

1 Pd. smeltet Smør, 1 Pd. Puddersukker, 4 Æggeblommer røres med lidt reven Citronskal eller Vanille, hvorefter 8 piskede Æggehvider tilsidst tilsættes. De sættes paa Pladen i smaa Klatter ved Hjælp af en Theske.

363. Fru Heibergs Kager.

Smaa Forme belægges med Butterdejg, derpaa lidt Hindbærmarmelade og herover en tyk, kold Vanille-Krème, hvorpaa der af Butterdejg lægges et Kors over Krèmen. Kagerne bestryges med Æg og bages i en varm Ovn.

364. Riskager.

¼ Pd. Karoline-Ris rengjøres som før omtalt (Nr. 6) og koges møre i sød Fløde, indtil de blive som en tyk Grød, hvorefter de ophældes i et Fad. Et Fjerdingspund Smør røres hvidt med 4 Æg, ét efter ét, og hertil føjes 12 Kvint stødt Melis. Naar dette er godt rørt, blandes det med de kogte Ris og omrøres godt. Smaa Forme smøres med Smør og bestrøs med fint, revet Brød. Heri fyldes Dejgen, og Kagerne bages i en middelvarm Ovn.

365. Smaa Syltetøjskager.

5 Æggehvider piskes til stivt Skum, og deri røres Blommerne; hertil føjes endvidere 15 Kvint stødt Melis og 6 Kvint Flormel. Naar dette er godt blandet, kruses runde Papirstykker i Kanten, dyppes i smeltet Smør, og i hvert Papir kommes en lille Theskefuld af Dejgen. Kagerne indsættes i en middelvarm Ovn. Naar de have løftet sig, tages de ud af Papiret og glasseres med lidt Sukker og Æggehvide, der piskes sammen, hvorefter de indsættes i en lunken Ovn for at tørres. Hertil serveres Syltetøj.

366. Vanillekager.

6 Æggeblommer røres omhyggeligt med ¾ Pd. stødt Melis og en halv Stang stødt Vanille. Naar det er rørt, tilsættes 1 Pd. Kartoffelmel og tilsidst de piskede

Æggehvider, hvorefter Kagerne bages i jævn Ovnsvarme.

367. Vanille Kranse.

½ Pd. Flormel, ½ Pd. stødt Melis, ½ Pd. udvadsket Smør, 2 haardkogte og 2 raa Æggeblommer samt for 25 Øre Vanillesukker æltes og trilles med Mel ud til Kranse, der dyppes i grovt, stødt, hvidt Sukker og hakkede Mandler. De bages ved jævn Varme paa en melet Plade og ere bedst friskbagte.

368. Vanillekringler.

½ Pd. Flormel æltes paa Kagebrædtet med 1 Æg, ¾ Pd. udvadsket Smør, som er klappet tørt i et Klæde, ½ Pd. støgt Melis, ½ Stang stødt Vanille, ¼ Pd. søde og 3 Kvint bitre, fint stødte Mandler. Det Hele æltes godt sammen, indtil det slipper Hænderne, og trilles saa i Mel paa Brædtet til smaa Kringler eller dannes til saadanne ved Hjælp af Kagesprøjten. De bages langsomt smukt brune. Af den angivne Mængde bliver omtrent 70 Kringler.

369. Fire Species-Kranse.

36 Kvint Sukker, 36 Kvint Flormel, 25 Kvint Smør og 2 Æg røres til en Dejg, hvoraf laves smaa Kranse med hakkede Mandler ovenpaa. De bages lysebrune.

370. Thekranse.

½ Pd. Flormel, 36 Kvint Smør, 12 Kvint stødt Melis og en Æggeblomme æltes sammen samt dannes til Kranse, der dyppes i Æggehvide og grovstødt, hvidt Sukker. De bages ved langsom Varme. Heraf bliver omtrent 60 Kranse.

371. Smaa Thekranse.

1 Pd. Flormel, ¾ Pd. Smør, 1 Pægl Fløde og lidt Gjær æltes sammen til en Dejg, hvoraf formes smaa Kringler, der bages lysebrune.

372. Rosenkager.

6 Æggehvider piskes over en svag Ild med ½ Pd. fintstødt Melis, indtil det bliver fraadende, hvorefter det tages af Ilden og piskes, indtil det er koldt, da røres der nogle Draaber Kochenillefarve og Rosenolie deri. Pladen smøres som sædvanlig, og Kagerne indsættes paa den i en lunken Ovn for at tørres, indtil de let løsnes fra Pladen. De sættes paa Pladen med en Theske i Størrelse som en Femøre og kunne pyntes med farvet Strøsukker og Æggehvider.

373. Chokoladekager.

4 Æggehvider, der ere piskede til stivt Skum, 36 Kvint stødt og sigtet Melis samt 24 Kvint stødt og sigtet Chokolade røres sammen, og af denne Dejg sættes smaa Klatter paa en med Vox smurt Plade og bages eller tørres ved langsom Varme.

374. Æggehvidekager.

¼ Pd. Smør varmes lidt og røres til Salve, heri røres ¼ Pd. stødt Melis, derefter ¼ Pd. Flormel og tilsidst 5 piskede Æggehvider. De sættes paa Pladen i smaa Klatter og krummes lidt.

375. Iødekager.

1 Pd. Flormel, ¾ Pd. Smør, ½ Pd. Sukker, 3 Æg og 2 Theskefulde Hjortetaksalt, som er opløst i lidt koldt Vand, æltes godt sammen, udrulles paa Kagebrædtet og afstikkes ved Hjælp af et Glas i smaa runde Kager. De

overstryges med Æggeblomme, bestrøs med hakkede Mandler, som ere blandede med grovtstødt Melis, og bages ved god Varme.

376. Brosten.

¾ Pd. Smør afklares og røres godt, derpaa kommes først 1 Pd. stødt Melis deri, hvormed det røres godt ¼ Time, derefter under stadig Omrøring 6 Æggeblommer, ½ Stang stødt Vanille, 1 Pd. Kartoffelmel og tilsidst 6 piskede Æggehvider. De bages ved god Varme i smaa Forme.

377. Krumkager.

½ Pd. Smør smeltes, og Saltet tages fra, hvorefter det røres godt. Deri røres ¼ Pd. stødt Melis, ¼ Pd. Flormel og tilsidst 3 til stivt Skum piskede Æggehvider. Kagerne bages lysebrune.

378. Dorotheakager.

½ Pd. Smør røres med ½ Pd. stødt Melis, ½ Pd. Flormel og tilsidst med 8 piskede Æggehvider. Smaakagerne bages lysebrune.

379. Smaa Sandkager.

¾ Pd. Smør smeltes, og Saltet fratages. Naar det er halvt afkjølet, røres deri ½ Pd. stødt Melis, ¾ Pd. Flormel, 9 Æggeblommer og tilsidst 9 piskede Æggehvider, hvorefter Kagerne bages i smaa Forme ved temmelig stærk Varme.

380. Blitz.

½ Pd. afklaret Smør røres med ½ Pd. stødt Melis, lidt reven Citronskal og lidt stødt Ceylon Kanel; derefter røres det i en halv Time med 3 hele Æg og derpaa med ½ Pd. Flormel. Af Papir dannes en firkantet

Form, som smøres med Smør, og heri komms Dejgen i Tykkelse som en Tokrone. Ovenpaa strøs den med hakkede, søde Mandler og grovtstødt, hvidt Melis. Den bages ved jævn Varme i en halv Time og maa være smuk lysebrun, naar den tages ud af Ovnen, hvorefter den skjæres i smaa, firkantede Kager.

381. Falske Makroner.

½ Pd. søde og 5 Kvint bitre Mandler skoldes og stødes fine samt æltes sammen med 2 Pd. Flormel, 1½ Pd. stødt Melis, 4 hele Æg, lidt reven Citronskal og lidt stødt Ceylon Kanel. Dejgen trilles ud i smaa Kugler, der trykkes flade, idet de sættes paa Panden.

382. Høvlspaaner.

1 Pd. søde og 12 Kvint bitre Mandler stødes med 1 Æggeblomme og 1 Æggehvide, indtil det bliver en sejg Dejg. 1 Æg røres godt med 1 Pd. stødt Melis og æltes derpaa sammen med Mandeldejgen. Dejgen smøres i Tykkelse som et Halmstraa paa aflange Skiver af Oblat, og Kagerne bages lysebrune ved langsom Ild.

383. Hamborger Kage.

5 Æg slaas i et Fad, og deri røres 1 Pd. fint, stødt Melis tilligemed lidt stødt Kardemomme, Ingefær og reven Citronskal samt for 1 Øre renset, kulsurt Kali (Potaske), eller saa meget som en Nød; det arbejdes med saa meget af 1 Pd. Flormel, som det vil tage imod. Derpaa lægger man det øvrige Mel paa Kagebrædtet, lægger den ovennævnte Blanding derpaa og arbejder det Hele godt sammen med Hænderne, indtil Dejgen slipper og viser Øjne. Dejgen trilles derefter ud ved Hjælp af Kagerullen, lidt tykkere end til Klejner.

Derefter skæres den ud i smaa, firkantede Kager af Størrelse som et Spillekort, og paa Midten lægges en afskallet Mandel. Pladen meles, før Kagerne sættes paa den, og de bages ved god Ovnsvarme. Skulde den angivne Mængde Mel ikke vise sig tilstrækkelig, kan man gjerne tage lidt mere.

384. Israeli Kager.

1 Pd. Smør smeltes, afklares og røres derefter til Salve tilligemed 1 Pd. stødt Melis. Derefter kommes 10 Æg deri, 2 ad Gangen, og Dejgen røres godt i 1 Time, hvorpaa 1 Pd. Flormel arbejdes deri. Dejgen kommes i en flad Form i Tykkelse som en Tokrone, bestrøs med skaarne Mandler, lidt vadskede Korender og stødt Ceylon-Kanel og bages lysebrun. Saasnart Kagen tages ud af Ovnen, skæres den i aflange, firkantede Smaakager, der igjen indsættes i Ovnen for at tørres ved svag Varme.

385. Marie Høns.

¼ Pd. Smør, ¼ Pd. stødt Melis og ½ Pd. Flormel æltes sammen, indtil det smuldrer, saa kommes der en god Spiseskefuld Vand deri, og Dejgen udtrilles ganske tyndt, hvorefter den udstikkes i smaa Kager, som bestrøs med hakkede Mandler og grovtstødt Melis. Kagerne bages ved jævn Varme.

386. Mazarinkager.

Smaa Forme beklædes med Butterdejg. I hver Form lægges lidt Marmelade af Hindbær, Jordbær eller Kirsebær. 6 Æggehvider piskes til stivt Skum, og deri omrøres ½ Pd. fintstødt Melis, som er blandet med lidt stødt Vanille. Skummet fyldes i Formen og stryges glat med en Kniv, samt strøs med fintskaarne Mandler,

som ere blandede med stødt Melis. Kagerne bages i en middelvarm Ovn.

387. Pleskener.

5 Æg samt lige saa meget Sukker, og ligesaa meget Flormel, som disse veje, røres godt sammen i et Fad. Af denne Dejg sættes Smaakagerne paa en smurt Plade ved Hjælp af en Spiseske. De bages ved jævn Varme.

388. Taalmodighedskager.

½ Pd. smeltet og afklaret Smør røres godt med 8 Æg og ½ Pd. stødt Melis, indtil det bliver jævnt, hvorefter der arbejdes ½ Pd. Flormel deri. Dejgen smøres ud i smaa, aflange Kager paa den smurte Plade og bestrøs med hakkede Mandler. De bages lysebrune ved langsom Varme, og naar de ere tagne ud, krummes de over en Flaske.

389. Æggehvide-Kager.

¼ Pd. afklaret Smør røres i 20 Minutter med ¼ Pd. stødt Melis. Derefter røres lidt efter lidt ¼ Pd. Flormel deri og tilsidst 5 til stivt Skum piskede Æggehvider. De sættes paa Panden med en Theske, ovenpaa strøs skaarne Mandler, og de bages ved jævn Ovnsvarme.

390. Spansk Vind.

4 Æggehvider piskes til saa stivt Skum som muligt, derefter røres den revne Skal af en Citron deri samt 6 Spiseskefulde Sukker, én for én. Paa Pladerne lægges smurt Papir, der overdrysses med Sukker, og herpaa sættes Smaakagerne ved Hjælp af en Spiseske, dobbelt saa store som en Valnød. De maa ikke staa tættere paa Pladen, end at der er en Fingersbredde mellem dem. De overstrøs med stødt Melis og bages ved jævn Ild.

391. Esser.

1 Pd. Flormel, ½ Pd. Smør, ½ Pd. Puddersukker og 2 Æg æltes sammen og formes ved Hjælp af Kagesprøjten til smaa Thekager af Form som et **S**. De bages brune ved stærk Varme.

392. Krokant-Kringler.

1 Pd. Flormel, ¾ Pd. Puddersukker, ¾ Pd. udvadsket Smør, 1 Æg og lidt reven Citronskal æltes sammen og trilles til smaa Kringler, der bestryges med Æggeblomme og overdrysses med grovtstødt Melis. Kringlerne bages lysebrune.

393. Amalies Kringler.

1 Pd. Mel ½ Pd. Smør samt en Skefuld Gjær æltes med saa megen Fløde, som Dejgen vil tage imod. Dejgen æltes sammen, Aftenen før Kringlerne skulle bages, og henstaar Natten over i et tildækket Fad for at hæve sig. Næste Dag udtrilles Dejgen til smaa Kringler, der bages lysebrune.

394. Vandbakkelser.

40 Kvint smeltet Smør, hvoraf Saltet fjernes, bages sammen med ½ Pd. Flormel og spædes med 2 Pægle kogt Vand. Det bages saa længe, indtil det slipper Kasserollen, hvorefter det hældes op for at afkjøles. Naar det er noget afkjølet, røres 10 hele Æg deri, 2 ad Gangen og Omrøringen fortsættes en halv Time. Pladen smøres med koldt Smør, og med en Theske sættes de smaa, runde Kager, ialt omtr. 25, derpaa og bages ved god Ovnsvarme i ¼ Time. Medens de bage, maa der der ikke lukkes op for Ovnen, da de saa ville falde. De kunne serveres overstrøede med stødt Melis og med en Klat Ribsgelée paa hver samt med Krème-Sauce til.

395. Kræmmerhuse.

10 Æggehvider piskes til Skum og røres med 1 Pd. fintstødt Melis, derefter med ½ Pd. Flormel og tilsidst med 10 Æggeblommer, 2 ad Gangen. Pladen gnides omhyggeligt af og smøres; med en Ske sættes Kagerne paa, jævnes godt med en Kniv og bages gulbrune ved Middelvarme. De tages da af Pladen og formes til Kræmmerhuse, der hensættes paa et tørt Sted. Naar de skulle anrettes, fyldes de med Flødeskum med Vanillesukker, og ovenpaa i hvert Kræmmerhus lægges en Smule Ribsgelée. Paa Fadet lægges de med Spidserne indad og Aabningerne udad.

396. Muslingskaller.

62 Kvint Flormel, 36 Kvint lyst Puddersukker, 37 Kvint Smør, en Haandfuld skoldede, fintstødte Mandler og 1 Æg æltes, indtil Dejgen slipper Fadet; derpaa trykkes Dejgen i smaa Muslingskalforme, der forud ere smurte med Smør. De hedes i en middelvarm Ovn og anrettes kolde, fyldte med Flødeskum med Vanille-Sukker i og lidt Ribsgelée ovenpaa.

397. Brun-Kager.

1½ Pd. Smør afklares og gives lige et Opkog med 4 Pd. Sirup, hvorefter der, medens det endnu er varmt, røres deri: 5 Pd. Flormel, ½ Pd. søde Mandler, der ere skaarne i fine Strimler, den hakkede Skal af 2 Citroner, 5 Kvint stødte Nelliker, 6 Kvint Potaske, der er opløst i Rosenvand, 6 Kvint hakket Pommerantsskal og 8 Kvint tørret Gjær, der først er opløst i en Kop lunken Mælk. Hele Blandingen maa være sammenrørt og godt sammenæltet Aftenen forud, før Kagerne skulle bages, og staa paa et varmt Sted om Natten. Næste Dag omæltes

Dejgen med 1 Pd. grovt stødt Kandis, hvorpaa Kagerne bages stærkt brune i en Ovn.

398. Sirupskager.

2 Pægle Sirup gives et Opkog med 3 Kvint stødt Kanel, 1 Kvint stødt Ingefær, Nelliker og Kardemomme, 10 Spiseskefulde stødt Melis samt 10 Spiseskefulde smeltet Smør. Det piskes, indtil det slaar Bobler, og naar Sirupen er afkjølet, hældes denne Blanding under bestandig Piskning i 10 piskede Æg, hvorefter der røres 6 Kvint Soda, som er opløst i koldt Vand, og saa meget Flormel, som behøves til en sædvanlig Dejg, deri. Dejgen maa henstaa et Par Dage paa et koldt Sted, forinden Kagerne bages i en godt varmet Ovn.

399. Honningkager.

6 Pd. Sirup og 2 Pd. Honning gives et godt Opkog. Hertil føjes $\frac{1}{4}$ Pd. Smør. 18 Kvint Potaske opløses i en Kop koldt Vand, og 8 Pd. Flormel afvejes i et Fad Naar Sirupen er afkjølet saa meget, at man kan holde sin Haand deri, hældes den paa Melet, den opløste Potaske kommes ogsaa derpaa, og det Hele røres sammen til en Dejg, der henstaar i en Krukke 5—6 Dage paa et koldt Sted. Umiddelbart før den skal bages, kan der tilsættes lidt Kryderier. Ovnen maa være godt varm. Det Hele bages som en stor Kage af passende Tykkelse, der skæres i aflange, firkantede Smaakager, naar den er taget ud af Ovnen. Paa Midten af hver Kage kan lægges en skoldet Mandel.

400. Pebernødder A.

1$\frac{1}{2}$ Pd. Sirup lunkes og blandes derefter med 1$\frac{1}{2}$ Pd. Flormel, $\frac{1}{4}$ Pd. afklaret Smør, 12 Kvint søde og 3

Kvint bitre Mandler, 1 Kvint Kardemomme og 6 Kvint Potaske, som er udrørt i lunken Mælk. Det Hele æltes sammen og henstaar i 12 Timer paa et varmt Sted. Det omæltes da atter, udrulles og formes i smaa Kugler, der bages ved god Varme.

401. Pebernødder B.

1 Pd. Flormel, et Pd. tørret, lyst Puddersukker, 4 hele Æg samt stødt Ingefær, Kanel og Nelliker efter Smag, æltes godt sammen og udtrilles og formes til Pebernødder af passende Størrelse. Pebernødderne bages lyst gulbrune. Man kan gjøre dem mere velsmagende ved at tilføje indtil 1 Pd. Smør; men det er ikke nødvendigt.

402. Makronnødder.

40 Kvint søde og 10 Kvint bitre Mandler skoldes og stødes fine med 4 Æggehvider, 1 Pd. Flormel og 1 Kvint stødt Kardemomme. Er det fornødent, maa der æltes lidt mere Æggehvide deri. Dejgen trilles i lange Strimler, og Stykker afskæres af Størrelse som en Nød, lægges paa en smurt Plade og bages ved Middelvarme.

---

403. Brændte Mandler.

1 Pd. Melis opløses i en god halv Pægl Vand og koges til Sirup. Derpaa tilsættes 60 Kvint søde Mandler, 4 Kvint stødt Ceylon Kanel, $\frac{1}{2}$ Kvint stødte Nelliker, $\frac{1}{8}$ Kvint stødt Kardemomme og $\frac{1}{8}$ Kvint Borax. De koges derefter under stadig Omrøring, indtil de blive lysebrune og begynde at sprække, hvorefter de udspredes paa en Plade og bestrøs med grovt, stødt Sukker.

404. Brystsukker.

1 Pd. Sukker koges med 2 Pægle Vand og lidt Æggehvide. Under Kogningen skummes det godt, og for at prøve, om det er kogt nok, dypper man en Ske i Vandet og derefter i Sukkeret. Naar man bider i det Sukker, man faar paa Skeen, maa det slippe Tænderne; saa længe det hænger ved, er det ikke kogt nok. Sukkeret kan nu enten hældes kogende paa en smurt Plade, og naar det næsten er koldt, skæres i firkantede Stykker; eller man kan støbe det i Forme, dannede af tørt Stivelse paa en Plade. Forskjellig Smag gives ved Tilsætning af Cognac, Rom, Citron- eller Appelsinsaft, Chokolade (½ Pd. opløst i 1 Pd. Sukker), Pebermyntevand, Vanille og lignende.

405. Mohrenkopf.

1½ Pd. søde Mandler skoldes og hakkes nogenlunde fine samt lægges i en Kasserolle tilligemed 1½ Pd. stødt Melis og 1½ Pægl Vand. Det koges derefter under idelig Omrøring, indtil Sukkeret er smeltet og derefter blevet tørt og endelig det Hele har antaget en smuk, lysebrun Farve. Saa hælder man atter en god halv Pægl Vand derpaa og lader det paany koge, indtil det er som en god, tyk Grød. Derpaa klappes det op i en Blikform, der maa være dyppet i koldt Vand, da det ellers hænger i den. Man trykker Sukkeret hurtigt fast i Formen med en Sølvske, der er dyppet i koldt Vand, og lader det derefter henstaa 5—6 Timer, indtil det er koldt, saa hældes det ud af Formen.

Kager, som koges.

(Om Krustader se Nr. 200.)

406. Klejner.

8 Æggeblommer, 2 Æggehvider, ¼ Pd. stødt Melis, 7 Kvint Smør og den revne Skal af en Citron røres sammen med en Træske, og naar det er godt rørt, røres 1 Pd. Flormel deri, saa det blivet en lind Dejg. Denne udtrilles i Tykkelse som en Femøre, og med Sporejernet udskæres heraf Strimler paa 2 Fingres Bredde og 4 Tommers Længde. I Midten af hver Klejne skæres en Ridse, hvorigjennem den ene Ende bøjes. Derefter koges Klejnerne i smeltet Smør eller Fedt, indtil de blive gulbrune. De vendes under Kogningen, tages op og lægges saaledes, at Smørret kan løbe af dem.

407. Sneboller.

12 Kvint Smør, 2 Pægle Vand og ½ Pd. Flormel bages af og røres op med 6 Æg, et ad Gangen. De sættes paa i kogende Smør eller Fedt, som smaa, runde Boller, koges lysebrune og serveres varme med Strøsukker.

408. Flydende Æbleskiver.

6 hele Æg slaas i et Fad, røres op med 1 Pd. Flormel og ½ Pd. Sukker samt spædes med lunken Fløde. Lidt reven Citronskal og stødt Kanel kan tilsættes. Dejgen maa være saa tyk, at den hænger ved. Æbleskiverne sættes paa som smaa Boller i kogende Smør eller Fedt, koges derpaa og serveres varme med Strøsukker.

409. Kniplingskage.

12 Æggehvider piskes i Skum, og derefter kommes 12 Æggeblommer deri tilligemed 1 Pægl god Fløde, lidt Kardemomme, 3 Fjerdingspund stødt Melis og 1 Pd. Flormel. Man bringer Smør til at koge i en lille Kasserolle, og heri hældes en Skefuld af Dejgen gjennem en Tragt, der holdes højt over Smørret og bevæges frem og tilbage i Ringler. Derpaa koges Kagen, og naar den er gulbrun, vendes den forsigtig, hvorefter den tages op og lægges saaledes, at Smørret kan løbe af. Den anrettes paa Fad, overdrysset med Strøsukker.

410. Æggekranse.

6 Æggeblommer og 6 Spisekefulde stødt Melis røres godt sammen, bestandig samme Vej, indtil det Hele bliver tykt, hvorefter der røres saa meget Flormel deri, at det bliver som en løs Dejg. Denne udrulles og skæres i lange Strimler, hvoraf dannes smaa Kranse, der afpudses og koges gule i smeltet Smør. Naar de ere tagne op, og Smørret afløbet, overdrysses de med Strøsukker.

411. Champions-Kager.

3 Spiseskefulde fintstødt Melis og 4 Spiseskefulde Flormel røres ud med 2 Æggehvider og et helt Æg samt spædes med lidt Fløde; men man maa passe paa, at Dejgen ikke bliver for tynd. Kagerne kunne koges i et Krustadejern i Fedt. Før man begynder Kogningen, dyppes Jernet i det kogende Fedt, og dette gjentages for hver Kage. Ved Anretningen lægges der i Bunden af hver Kage lidt Ribsgelée og der ovenpaa pisket Flødeskum.

XV. Isbuddinger.

Isbøssens Behandling.

Is hugges i Stykker, dobbelt saa store som en Valnød, og heraf lægges et Lag paa et Kvarters Tykkelse i Bunden af en Spand, hvorefter det overdrysses med et tykt Lag grovt, spansk Salt. (En Spand Is vejer omtrent 15 Pd., hvortil regnes 1½ Pd. Salt, og Frysningen fremmes ved at blande Isen med lidt findelt Clorcalcium.) Ovenpaa dette Lag sættes nu den tomme Isbøsse, der maa være af godt, fortinnet Jernblik og forsynet med et tætsluttende Laag med Haandtag. Om Isbøssen pakkes saa megen Is og Salt, at det er i Højde med Bøssen, og Laaget paasættes, for at der ikke skal komme Salt ned i den. Saaledes henstaar den tom omtrent 1 Time i Isen, hvorefter Laaget aftages, og den aftørres godt indvendig med et rent, linned Klæde. Derpaa fyldes Isbøssen med den Blanding, som skal fryses, og som forud maa være fuldstændig afkjølet, et Stykke Papir lægges over den og derefter Laaget, som trykkes godt fast. Nu drejer man Bøssen uafladelig og rask i Isen, indtil man mærker, at Blandingen begynder at størkne. Man tager da med Forsigtighed Laaget af Bøssen og med en stærk, forneden skarpt tilskaaren Træske, »Isskeen«, støder man hurtig den af Blandingen dannede Isskorpe løs fra Bøssens Væg og rører den ud i den øvrige Masse, hvorpaa Laaget igjen paasættes saa hurtigt som muligt, og man fortsætter saa igjen med Bøssens Drejning i Isen. Hvert Kvarter efterser man Blandingen, løsstøder Isskorpen og rører den godt om i Massen, saa ingen Isstykker findes i den, da Isen ellers bliver grynet og faar en vandet Smag, medens

god Is maa være jævn som Smør, hvad man kun kan opnaa ved omhyggeligt Eftersyn og Omrøring, navnlig gjælder det, første Gang Bøssen efterses.

Spanden, hvori Isbøssen sættes, behøver ikke at være meget rummelig, da det er tilstrækkeligt, naar der er en Haandsbred Is om Bøssen. Under Drejningen maa Vandet ikke borthældes, medmindre det naar Laaget; thi en eneste Draabe af Saltvandet i Isblandingen ødelægger denne. Om Sommeren foretages Arbejdet bedst i en kølig Kjælder.

Naar Blandingen er frossen færdig, dækkes Isbøssens Laag med Is, og den henstaar nu saaledes lidt i Ro, indtil den skal anrettes.

Skal Isen ud som en hel Isbudding, dyppes Isbøssen, naar Isen skal serveres, hurtigt i varmt Vand, aftørres med et Viskestykke og vendes paa Fadet.

412. Russisk Flambi.

En Vanille-Kréme laves af 1 Pot sød Fløde, 8 Æggeblommer, et halvt Pund stødt Melis og 1 Stang Vanille, der sættes over Ilden og under Piskning gives et Opkog, hvorefter Krémen hensættes til Afkjøling. Naar den er aldeles kold, tilsættes 2 Pægle sød Fløde, der først er pisket til stivt Skum, og det Hele sammenrøres forsigtigt, saaledes at Blandingen ser stribet ud, hvorefter den hældes i Isbøssen, og dennes Laag paasættes. Formen sættes i Salt og Is og henstaar saaledes i 3 Timer, men den skal ikke drejes. Den vendes som sædvanlig paa Fad og anrettes hel med smaa Marenger til. I Stedet for Vanille-Krème kan tages tyk, sød Hindbærsaft; men Behandlingen er iøvrigt den samme.

413. Vanille-Is.

15 Æggeblommer røres hvide med ½ Pd. stødt Melis. 1½ Pot god, sød Fløde koges og det indvendige af en Stang Vanille skrabes deri, medens det Yderste vel koges med, men igjen tages op. Naar Fløden er kogt, tages den af Ilden og hældes strax derpaa lidt efter lidt og under stadig Piskning i Æggeblommerne. Det Hele kommes derefter i Kjedlen og gives under uafbrudt Piskning et Opkog. Naar Krèmen er færdig, henstaar den, indtil den er kold, og hældes saa i Isbøssen for at fryses.

414. Stor Iskage.

12 Æg vejes, og der tages samme Vægt af hver af efterfølgende Dele: Smør, meget fint stødt Melis og Flormel. Æggeblommerne og Sukkeret røres sammen i et stort Fad, indtil det bliver en hvid Salve; derpaa røres Melet deri og tilsidst Smørret, som først er smeltet og noget afkjølet. Hviderne piskes derpaa til hvidt Skum og blandes med det Øvrige. 8 til 10 Stykker Papir af det Omfang, som Iskagen skal have, smøres med Smør, og herpaa udbredes et fingertykt Lag af Dejgen, i hvis Midte gjøres en passende Aabning, saa den bagte Kage faar Form af en nogenlunde bred Krans. Naar Kagerne ere bagte, tages de af Papiret og lægges ovenpaa hinanden. 7 til 8 Æggehvider piskes til Skum og blandes med lige saa mange Spiseskefulde florsigtet Sukker, og hermed bestryges Kagerne baade paa Siderne og foroven. Den indsættes derefter i en middelvarm Ovn for at tørres og lægges saa paa Anretningsfadet. Umiddelbart før Anretningen fyldes Aabningen i Midten med Vanille-Is (Nr. 413).

415. Ananas-Is.

Skrællede Ananas skæres i ganske smaa Stykker og koges med Sukker og Vand. Siruppen sies, tilsættes den siede Saft af 1 eller 2 Citroner og fryses derefter som i det forrige forklaret.

416. Chokolade-Is.

1 Pot sød Fløde koges med 36 Kvint Chokolade og ¾ Pd. hvidt Sukker samt hældes derefter under Piskning varm paa 12 piskede Æggeblommer, hvorefter hele Blandingen sættes over Ilden for at jævnes under vedvarende Piskning. Derpaa hensættes den til Afkjøling. 1 Pot Fløde piskes til stivt Skum og røres i det Øvrige, naar det er afkjølet. Derpaa fryses den.

417. Citron-Is.

1½ Pægl Vand og 1 Pd. Sukker koges og skummes; heri kommes den fintrevne Skal af 2 og den siede Saft af 6 Citroner. Naar det er koldt, røres 2 til stivt Skum piskede Æggehvider deri, hvorefter det fryses. I Stedet for Æggehviderne kan man ogsaa komme 2 Spiseskefulde tyk Flødeskum deri.

418. Hindbær- og Jordbær-Js.

Bærrene drysses med stødt Melis og henstaa saaledes et halvt Døgn. Derefter koges en Sukkerlage af 1½ til 2 Pægle Vand og 1 Pd. Sukker, som kogende hældes over Bærrene, der først trykkes i Stykker. Naar Blandingen er afkjølet, sies den, og Saften fryses. Man kan, om man vil, tilsætte den lidt Citronsaft, en Snaps Rom og en pisket Æggehvide.

419. Maraschino- og Punsch-Is.

2 Pægle Vand, Skallen af 1 Citron og 1 Pd. hvidt Melis koges til Sirup og skummes godt, hvorefter Sirupen afkjøles. Heri kommes derpaa Saften af 5 Citroner, og hele Blandingen sies flere Gange for at blive klar. Derefter fryses den, og, naar den er halvfrossen, røres enten et Glas Maraschino eller en Pægl Arrak deri, hvorefter det fryses færdig. Maraschino-Is serveres garneret med smaa Marenger, Arrak-Is derimod i smaa Isglas.

420. Prins Pücklers Is.

1 Pot sød Hindbærsaft blandes med 1 Pot tyk, sød Fløde, der er pisket til Skum. Naar dette er godt omrørt, kommes deri ½ Pd. ganske smaa Makroner af Størrelse som en Tiøre og blandes godt med det øvrige, hvorefter det fryses. Isen serveres hel paa Anretningsfadet, garneret med Makroner.

Anmk. *Af de kolde Buddinger kunne Nr. 226: Nesselrode-Budding og Nr. 232: Marashino-Budding, fryses og behandles som Is.*

XVI. Geléer.

(Opskrifterne ere paa 8 Portioner).

421. Appelsingelée.

Skallen af 5 Appelsiner afgnides paa ½ Pd. hvidt Sukker. Saften af 5 Appelsiner og af 2 Citroner sies og hældes i en Kasserolle med 2 Pægle Vand, 2 Pægle

hvid Vin, 12 Kvint opløst Husblas og 3 til 4 piskede Æggehvider. Alt dette sættes over en rask Ild og gives et Opkog, løftes saa af et Øjeblik, gives et nyt Opkog, og dette gjentages endnu en tredie Gang, og efter at være skummet maa det saa vise sig blankt. Derefter hældes det gjennem Filtrérposen for at klares, og det Afløbne fyldes i klare Glasskaale, der hensættes paa Is eller paa et koldt Sted.

422. Blanc-manger.

1 Pot tyk, sød Fløde piskes til meget stivt Skum, og hertil føjes 6 Kvint Husblas, der først er opløst i kogende Vand, nogle Draaber Vanille- og Bergamotolie samt Sukker efter Smag — omtrent 1 Pd. En Del af Blandingen farves brun med brunt Karamel-Sukker, en anden rød med opløst Cochenille, en gul med Afkog af Safran, en grøn med Afkog af Spinat, og saaledes kan man vexle Farverne efter Behag i de forskjellige Lag, hvormed Gelée-Formen fyldes; men hvert Lag maa være stivnet, før det næste kommer paa. Den hele Blanc-manger hensættes derefter paa et koldt Sted for at blive stiv. Den kan ogsaa fyldes i smaa Forme, men gives da kun én Farve.

423. Citron-Gelée

laves ganske som Nr. 421, undtagen at man i Stedet for Skallen af Appelsinerne tager Skal af 3 Citroner, og i Stedet for Appelsinsaften bruger Saften af 5 Citroner.

424. Vin-Gelée.

Den siede Saft af 5 og Skallen af 2 Citroner, 2 Pd. hvidt Sukker, 2 Pægle Vand, 12 Kvint Husblas samt 4 Æggehvider sættes over Ilden i en emailleret Gryde,

gives et Opkog paa den i Nr. 421 nævnte Maade og skummes. Derefter tilsættes 1 Flaske Rhinskvin og 1 Pægl Madeira, og det Hele hældes gjennem Filtrérposen for at klares. Geléen anrettes helst i høje Glasskaale saa kold som mulig.

425. Gelée med Frugt.

Bunden paa en Form dækkes med Vin-Gelée (Nr. 424) i en Fingers Højde og hensættes til Afkjøling. Naar Geléen er stiv, lægges smaa, syltede Frugter, dog uden nogen som helst Saft, f. Ex. gule Kirsebær og Jordbær i smaa Bunker ovenpaa den. Derpaa hældes 2 Tommer af samme Slags Gelée derover, og naar dette Lag er stivt, lægger man atter Frugter, og saaledes vedbliver man, indtil Formen er fuld. Den hensættes derefter paa et koldt Sted, og naar Geléen er stiv og skal anrettes, vendes den paa et Fad, og udenom den lægges syltede Frugter.

426. Saft-Gelée.

2 Pægle Kirsebærsaft, 2 Pægle Hindbærsaft og 1 Pægl Vand, eller, hvis Saften skulde være meget tyk, lidt mere Vand, koges tilligemed 12 Kvint opløst Husblas i en emailleret Gryde. Det sies gjennem en ny Florsigte og sættes i Formen paa Is for at fryse 2—3 Timer.

427. Skum-Gelée.

Naar Vin-Gelée (Nr. 424) er kold, men endnu ikke stiv, hældes den i et dybt Stenfad, sættes paa Is og piskes, indtil den bliver som hvidt Skum. Derpaa hældes den i Glasskaale, som sættes paa Is, indtil den skal anrettes.

428. Gul Gelée.

1 Pot Vin-Gelée (Nr. 424) sættes over Ilden; heri piskes 6 Æggeblommer, og under stadig Piskning gives den et Opkog. Derefter løftes den af Ilden, og man vedbliver at piske Geléen, indtil den bliver kold. Saa hældes den op i en Glasskaal, der hensættes paa et koldt Sted, for at Geléen kan blive stiv.

429. Æbler i Gelée.

Vin-Gelée (Nr. 424) ophældes i smaa Forme og hensættes for at stivne. Derpaa tager man med en i varmt Vand dyppet Sølvske saa megen Gelée ud af Midten paa Formene, at der i de frembragte Huller bliver Plads til et Æblestykke. Æblerne maa først være skrællede, Kjærnehusene udtagne, og Stykkerne kogte med Sukker og Kanel i lidt hvid Vin. Den udtagne Gelée smeltes, og Hullerne, hvori Æblestykkerne lægges, tilsmeltes hermed. Geléen hensættes derefter til Afkjøling, og naar den skal serveres, dyppes Formene hurtigt i varmt Vand og aftørres, hvorpaa Geléen udhældes paa Fadet, saaledes at det Hele danner en Pyramide.

XVII. Kompotter.

Alle Kompotter serveres kolde til Steg o. lign.

430. Kompot af Abrikoser.

Abrikoser koges i Vand, hvorefter de optages, Skindet aftrækkes og de flækkes. Stenene udtages, og Abrikosstykkerne lægges i en Sauce af hvidt Sukker, afkogt med lidt Vand. Nogle af Stenene knækkes,

Kjærnerne udtages, skoldes, og Yderhuden aftages, hvorefter de lægges i Kompotten.

431. Kompot af Blommer.

Behandlingen er ganske som i Nr. 430 nævnt; men i Saucen kommes, naar den koges, tillige lidt Citronskal, og i Stedet for den halve Mængde Vand tages hvid Vin.

432. Kompot af Kirsebær

behandles som Nr. 431, men for at gjøre Saucen lidt jævnere kan man tilsætte en Theskefuld Kartoffelmel, opløst i Vand, og omryste Bærrene forsigtig hermed.

433. Kompot af Pærer. Stegte Pærer.

Pærerne skrælles og flækkes paalangs, saa et Stykke af den flækkede Stilk bliver siddende ved hver Halvdel, Kjærnehuset udskjæres, og Stilken skrabes lidt med en Pennekniv eller erstattes med et Stykke Kanel. Derefter sættes en Kasserolle over Ilden med halvt hvid Vin, halvt Vand, Citronskal og hvidt Sukker. Naar dette har kogt en lille Tid, lægges Pærestykkerne deri og koges, indtil de ere møre, hvilket, hvis Pærerne ere haarde, undertiden kan vare over et Par Timer. Graapærer ere de bedste til Kompot. — Man kan stege Pærer i brunet Smør, indtil de ere møre. Under Stegningen maa de være dækkede med et Laag, saa Dampen bliver ved dem. Graapærer egne sig bedst hertil, og det er ikke nødvendigt at skære disse i Stykker, naar de ere skrællede. Dette sker derimod ved andre større Sorter, som undertiden ogsaa maa tilsættes lidt Sukker.

434. Æble-Kompot.

Friske, saftige Æbler skrælles, skjæres i 4 Dele, og Kjærnehuset udtages. De behandles derefter som i Nr.

433 nævnt, men taale ikke at koge saa længe som Pærer, og maa tages op med Forsigtighed for ikke at gaa itu. Har man en større Portion, kan man dele Æblerne i flere Dele og koge et Parti ad Gangen i samme Sauce. Denne maa, forinden den hældes over Æblerne, indkoges lidt.

Vil man koge Æblerne til Mos, koges de først i Vand, røres derefter gjennem en grov Si, og Mosen koges derefter under stadig Omrøring med saa meget Sukker, som Mosen vejer. Sukkeret dyppes først i koldt Vand. Den koges, indtil den viser sig klar.

XVIII. Salater til Steg.

435. Hovedsalat med Fløde.

Af et Hoved frisk Salat afpilles de udvendige Blade, hvorefter det skylles i flere Sæt koldt Vand og lægges i en Sigte, for at Vandet kan løbe fra. Det skæres derefter i 4 Dele, Stokken borttages, og Bladene lægges i tyk, sur Fløde med iblandet Eddike og Sukker efter Smag.

436. Hovedsalat med Olie.

Efter at Salathovedet er rengjort og skaaret itu som nævnt i Nr. 435, overhældes det med nogle Spiseskefulde fin Spiseolie, hvorpaa det forsigtig omrøres dermed ved Hjælp af en Gaffel og Ske. 2 haardkogte Æggeblommer røres godt ud med 2 til 3 Skefulde Vin-Eddike, Peber og Salt samt, om man synes, lidt stødt Melis, Alt efter Smag. Denne Sauce hældes derefter over Salaten.

437. Endivien

er en Art fint kruset Salat, der i Udlandet bruges meget. Efter at de yderste Blade ere borttagne, og Larver fjernede, borttages Stokken, og Salaten skæres i fine Strimler, skylles i Vand og klappes tør i et Viskestykke. Den tillaves enten alene med Eddike og Olie eller som Nr. 436.

438. Karse.

Karse skylles, pilles og tillaves med Eddike og Sukker.

439. Agurkesalat.

Til Agurkesalat ere de hvide, lange Agurker de bedste; men hvad enten man bruger hvide eller grønne, maa man passe paa, at de ikke ere plettede, da disse ere bitre. De skrælles tyndt og skjæres i tynde Skiver tværs over Agurken. Skiverne lægges paa en Tallerken, overdrysses med Salt, tildækkes med en anden Tallerken og henstaa saaledes en Time. Derefter trykkes Skiverne forsigtig op og tillaves med Eddike, Peber og Salt, samt, om man vil, med Olie, der kommes paa før Eddiken.

440. Rødbeder.

Rødbederne koges i ganske lidt Vand, og naar de ere møre, tages de op. Skallen afskydes, medens de ere varme, for at de kunne vedblive at være hele. Naar de ere afkjølede, skæres de i Skiver og lægges i en Krukke med lidt Kommen og, om fornødent, Salt samt stødt Melis, hvorefter de overhældes med fortyndet Eddike.

441. Tomater.

Modne Tomater overhældes med kogende Vand, hvorefter de pilles og serveres med Sukker og Eddike efter Smag.

XIX. Smaaretter til koldt Bord.

442. Høns i Gelée.

Gelée til Høns eller Fisk laves paa følgende Maade: Til 4 Pægle Suppe tages $4\frac{1}{2}$ a 6 Kvint opløst Husblas samt lidt Eddike og Peber efter Smag; heri kommes 2 Æggehvider, der ere piskede indtil de ere blevne hvide og stive, hvorefter det Hele filtreres og kommes paa de kogte, i passende Stykker skaarne Høns. Om Sommeren maa Husblas-Opløsningen gjøres stærkere end om Vinteren.

443. Fisk i Gelée.

Hertil egner sig især Lax, der, efter at Fisken er rengjort, skæres i passende Skiver paatværs, saaledes at Skind følger med hvert Stykke; thi Skindet er fedt, og Stykket holder paa denne Maade bedre sin Form. Skiverne maa kun skylles én Gang i koldt Vand, da Fedmen ellers tabes. Fisken sættes paa at koge, og naar den er i Kog, skummes Suppen, og der tilsættes nogle Laurbærblade og hele Peberkorn; men den taaler ikke at koge ret længe. Naar Fisken er mør, lægges den i en flad Glas- eller Porcellænsskaal. Suppen koges med fornødent Husblas, skummes, klares med Æggehvider, der ere piskede stive, hældes gjennem Gelée-Posen (se Nr. 442) over Fisken, hvorimellem lægges nogle Citronskiver. Ogsaa Aal og anden Fisk kan anrettes paa denne Maade. Aal maa dog først flaas.

444. Rulleaal.

Hertil bruges helst store Aal, der først flaas. Hoved og Hale bortskæres, hvorefter Aalen flækkes langs Ryggen, og Rygbenet udtages. De bestrøs derefter med fint hakket Charlotte-Løg, Salt, Peber

lidt Allehaande og Nelliker, sammenrulles paa langs og ombindes med Sejlgarn. Aalene koges i halvt Eddike og Vand med lidt Laurbærblade, Peber, ituskaaren Løg og Salt, lægges derefter i svag Presse, skæres, efterat Sejlgarnet er borttaget, i Skiver paa tværs af Fisken, og disse lægges i en Skaal, hvorefter Suppen tilberedes til Gelée paa den i 443 nævnte Maade med 4½ Kvint Husblas til hver Pot Suppe.

445. Hummer i Majonaise.

Halen og Kløerne af kolde, kogte Hummer serveres overhældte med ægte Majonaise-Sauce (Nr. 265). Fadet garneres med fine, grønne Salatblade.

446. Fisk i Majonaise.

Hele, benfri Stykker af kogte, kolde Fisk overhældes med ægte Majonaise-Sauce (Nr. 265) og serveres i denne.

447. Kjødsalat.

Terninger af skært Hønsekjød, Sellerirødder og lidt smaat skaaren Skinke eller Oxetunge lægges i en Sauce, der laves saaledes: 10 haardkogte Æggeblommer udtværes og spædes med en Pægl god, sød Fløde. Benene pilles fra 16 Anchiovis, der hakkes fint med et lille Charlotteløg, en god Theskefuld stærk Sennep, lidt Kapers og fransk Vineddike efter Smag. Alt dette røres sammen og tværes gjennem en Sigte. Kjødet maa ligge i Saucen et Par Timer, før det serveres i denne.

448. Hønsesalat.

En Høne koges godt mør, og naar den er kold, borttages Benene, og Kjødet skæres i smaa Terninger.

6 haardkogte Æggeblommer, 1 Spiseskefuld fin Spiseolie, Salt, Peber, Sennep, lidt Eddike og Suppen fra Hønen sættes over Ilden, og man rører deri, indtil det begynder at koge. Da tages det af Ilden, røres gjennem Sigten, og en Pægl Madeira kommes deri. Derpaa lægges Kjødet i Saucen og tildækkes godt, indtil det er koldt og skal anrettes. Som Pynt benyttes fine, grønne Salatblade.

449. Sildesalat.

Ben og Skind tages af Spegesild, der maa ligge i Mælk et Par Timer og derefter hakkes fint tilligemed Løg, kogte Kartofler, kogte Rødbeder og Kalvesteg, som alt skæres i smaa Terninger samt blandes og omrøres med Eddike, Peber, Sennep og, om fornødent, lidt stødt Melis. Ved Anretningen pyntes Salaten ovenpaa med smaa, net tilskaarne Stykker af Rødbeder.

450. Fiskesalat.

2 Pægle Fløde og 6 Æggeblommer røres til en Krème; deri kommes Kapers, ituskaaren Asie samt Peber, Salt, Eddike og Sukker efter Smag. I denne Sauce lægges Stykker af kold. kogt Fisk, der er befriet for Skind og Ben. I Stedet for Fisk kan man ogsaa bruge Terninger af kogt Hønse- eller Kalvekjød, som blandes med Terninger af kogt Selleri.

Hvis man vil, kan man i Stedet for Kapers tage syltede Champignons.

451. Hummersalat.

Skært, kogt Hummerkjød, der er skaaret i temmelig grove Stykker, ialt saa meget, som der plejer at være i

en Henkogningsdaase, blandes med en Krème, der koges af 2 Pægle Fløde eller sød Mælk og 7 Æggeblommer. Endvidere blandes heri 2½ Pund kogt, kold Torsk, fri for Ben og Skind, Kapers for 16 Øre, 3 i Terninger skaarne Selleri, samt Surt og Sødt efter Smag.

452. Krebsesalat.

Kjødet af Krebs blandes med kogte Kartofler, Rødbeder, Agurker og Løg, der skæres i smaa Terninger, samt med Sukker, Eddike, Salt, Peber og Sennep efter Smag. En Tragt beklædes indvendig med Krebsehaler. saaledes, at disse vende Ryggen mod Tragten, og heri kommes alt det Ituskaarne. Naar Salaten skal serveres, vendes Tragten om paa Fadet, og dette garneres med grønne Salatblade. Salaten kan ogsaa tillaves som Nr. 451.

453. Russisk Salat.

6 Spiseskefulde Vineddike, 12 Spiseskefulde kraftig Sky, 1½ Spiseskefuld Salatolie, 3 hakkede Æg, saa meget hakket Løg, saa det fylder lige saa meget som Æggene, 4 grovt hakkede Anchiovis uden Ben, lidt hakket Rødbede og Asie, 3 Theskefulde stødt Peber, 2 Knivspidser Cajennepeber og 4 Skefulde Soja fyldes i en Terrin og sættes ved Varmen, saaledes at det Hele smelter sammen dog uden at blive varmt. I en Assiet lægges ituskaaret Kjød af stegt Gaas, And, Kalkun eller Kalv, og herover hældes Saucen. Denne Salat maa staa flere Timer, før den serveres.

454. Kartoffelsalat.

Raaskrællede Kartofler koges i Salt og Vand, hvorefter Vandet borthældes. Kartoflerne skæres i tynde Skiver, nogle Skefulde Eddike paahældes, lidt Salatolie eller smeltet Smør, hakkede Charlotteløg, Salt, Peber og Sukker tilsættes efter Smag.

455. Makaroni-Salat.

Et Fjerdingspund Makaroni koges møre i Vand med Salt. En Klump Smør og ½ Pægl Fløde røres med Eddike, Sukker samt reven Peberrod efter Smag, og heri lægges de paa et Dørslag afsiede Makaroni. Denne Salat serveres kold. Dog kan den ogsaa serveres varm og tilberedes da saaledes: ½ Pd. Makaroni brydes i temmelig store Stykker og koges langsomt i omtrent ½ Time i Vand med lidt Salt, Smør og Løg. Derefter sættes 1 Pægl sød Fløde over Ilden med 30 Kvint reven Parmassanost, lidt Muskatnød og lidt hvidt Peber. Deri ligge de paa et Dørslag afsiede Makaroni og dampes i 20 Minutter, hvorefter de strax anrettes.

456. Sild i Eddike.

Ben og Skind tages af gode Spegesild, der derefter flækkes langs Ryggen i to ligestore Halvdele. Derpaa maa de ligge i Mælk i et Par Timer, tages saa op, og hver Halvdel skæres i 3 til 4 Stykker paa tværs. Disse Stykker nedlægges lagvis med i Skiver skaarne Charlotteløg i en Krukke, og over hvert Lag Sild drysses et ganske tyndt Lag stødt Melis. Derefter hældes saa megen Eddike i Krukken, at den staar over Sildene. Hermed henstaa de et Døgn, før de bruges.

457. Syltede Muslinger.

Naar Muslingerne ere kogte paa sædvanlig Maade (se Nr. 116) pilles de ud af Skallerne; Skjægget og den sorte Tarm borttages, og Muslingerne lægges i en Krukke, Muslingesuppen koges med Muskat, Peber, Nelliker og Laurbærblade, skummes og sies, hvorefter den blandes med Eddike og hældes over Muslingerne.

XX. Syltetøj.

Husk at skrive Navn og Aarstal paa Syltetøjs-Krukkerne!

Frugten, som skal syltes, maa altid være friskplukket og af bedste Slags, og helst afplukket i tørt Vejr. Som almindelig Regel kan fastslaas, at de bedst udviklede Bærfrugter faas i Begyndelsen af deres Modningsperiode, Træfrugter derimod i Midten af denne. Frugterne maa ikke være overmodne, da de i saa Tilfælde lettere gaa i Gjæring. Af Sukker maa man helst anvende hvidt Topsukker. Stødt Melis, saaledes som det kjøbes, er ofte urent. Skumningen af Sukkeret under Kogningen maa ske meget omhyggeligt, da Frugtsaften ikke kan blive stiv og klar, naar Sukker-Sirupen ikke er det. I Almindelighed regnes 1 Pægl blødt Vand til 1 Pd. Sukker, til større Mængder dog forholdsvis noget mindre Vand. Kogningen varer i Reglen et godt Kvarterstid. Man kan undersøge, om Sirupen har kogt længe nok ved at hensætte en Kop med en Prøve i koldt Vand, hvor den da efter et Øjebliks Forløb skal blive stiv. Til Syltning benyttes kun særdeles rene, helst emaillerede Gryder, Dørslag af glasseret Ler og nye Træskeer eller Skeer af Sølv og af Porcellæn, aldrig af Blik. Paa Komfuret maa ikke samtidig laves Mad, hvis Dampe kunne skade Syltetøjet. Kogningen maa ske langsomt og ved god, jævn Glødeild; det hvide Skum, der danner sig paa Overfladen, forinden Frugten kommer i Kog, maa strax borttages, for at Saften ikke skal fordærves. Tiden, der medgaar til Kogningen, retter sig tildels efter Omstændighederne; i en vaad, kold Sommer kræver Frugten saaledes mere

Kogning end i en varm, tør. Benyttes Eddike, maa den være klar og i Reglen helst af Mellemstyrke. Man klarer Saften ved at filtrere den gjennem en Filtrérpose eller en spids Flonelspose. Krukker, Glas eller Flasker, hvori Syltetøj skal opbevares, maa være rene og tørre. Have de tidligere været brugte, maa de udskoldes godt med kogende Vand med Soda i og derefter skylles i flere Sæt koldt, rent Vand, samt hensættes i nogle Dage med Bunden i Vejret for at tørres. Dagen før de skulle bruges, afskylles de med Cognac eller endnu bedre med ren Sprit og henstilles igjen til Tørring med Bunden i Vejret. Ved Fyldningen maa man passe, at der er rigelig Saft over Frugterne, navnlig gjælder dette, naar der ved Syltningen har været anvendt Eddike. Medens Syltetøjet henstaar før Tilbindingen, bør der over Krukken eller Flasken bredes et Stykke Musselin eller lignende, at der ikke skal komme Insekter deri, hvorved senere let foranlediges Gjæring. Før Glasset skal tilbindes, lægges et Stykke Voxpapir, som overhældes med lidt Cognac, umiddelbart over Syltetøjet; Saft bevares bedst, naar man hælder lidt Cognac eller lidt smeltet Smør i Flasken, inden den tilbindes; thi herved hindres Luftens Adgang. Man tilbinder i Reglen med Pergamentpapir, undertiden dog endnu med Blære eller med begge Dele. Blæren maa, før den benyttes, renses godt i mange Hold Vand, derefter aftørres, og, før den paabindes, endvidere udblødes i Sprit. Pergamentpapir vædes ikke. Vil man aabne en med Blære overbunden Krukke, blødes Blæren først i Kanten med varmt Vand og bindes igjen paa, medens den endnu er blød. Man maa til Syltning benytte Krukker af forskjellig Størrelse, da Syltetøj i en aabnet Krukke ikke holder sig ret længe. Naar syltede Frugter blive kandiserede, saa Sukkeret aflejrer sig i Krystaller paa dem, da har

enten Sukkerlagen været for stærkt indkogt, eller Frugterne været for tørre. Man maa i saa Fald opkoge Saften, efter at den er hældt fra Frugten, og tilsætte et Stykke rent Allun saa stort som en Ært, der først opløses i en Skefuld Vand. Syltetøj maa opbevares paa et køligt og tørt Sted og af og til efterses. Bliver det inderste med Cognac vædede Papir tørt, maa det ombyttes med et nyt, og Cognac atter paahældes. Viser der sig Skimmel i Halsen paa Saftflaskerne, maa den fjernes ved Hjælp af Bomuld, viklet om en Pind og dyppet i Cognac. Dersom Syltetøjet gjærer, maa det koges op paa følgende Maade: Til hvert Pund gjæret Frugt koges et Fjerdingspund Melis og skummes. Den gjærede Frugt hældes op i et Dørslag, og den afløbne Saft kommes i det paa Gløder staaende afkogte Sukker og koger langsomt med dette, medens man omhyggelig skummer det, indtil der ikke viser sig mere Skum. Saa kommes Frugten deri, og det Hele gives et Opkog paa en halv Snes Minutter og fyldes saa i den omhyggelig rengjorte og med Sprit afskyllede Krukke, hvorefter det behandles som friskt Syltetøj. Imidlertid taber saadan gjæret Syltetøj altid noget i Velsmag og Mængde.

I den nyere Tid tilraades det af mange, naar Syltetøjet er kogt færdigt, og medens det endnu er varmt, at røre en Theskefuld rent Glycerin for hvert Pund Bær eller Frugt i Syltetøjet, hvorved Gjæring forebygges. I Udlandets store Fabrikker for Tilvirkning af Syltetøj bruger man i samme Øjemed at opløse lidt Salicylsyre i den Cognac, hvori Papiret dyppes, som lægges over Syltetøjet eller at strø lidt Salicylsyre ovenpaa det. Frugtsaft blander man endog ved Kogningen med Salicylsyre. Men dette fraraades af Sundhedshensyn.

I det efterfølgende er anført de hos os sædvanlige Fremgangsmaader ved Syltning; men vi ville dog her kortelig

ogsaa omtale den franske Maade med Syltning i Cognac eller Sprit, der især egner sig for Abrikoser, Blommer og Ferskener. Frugterne skulle omtrent være fuldmodne, men maa ikke være revnede. De afviskes meget omhyggeligt i et rent, linned Stykke, prikkes lidt med en Naal, sættes over Ilden og gives et lille Opkog. Derpaa lægges Frugten paa et Dørslag, for at Vandet kan løbe af. En Sirup koges af ½ Pund Melis for hvert Pund Frugt, og naar den er skummet godt, hældes den over Frugten, der er lagt i en Terrin. Næste Dag giver man det Hele et Opkog, tager Frugterne op, koger Saften godt og hælder den igjen over Frugten. Tredie Dag gjentages samme Fremgangsmaade; men naar Frugterne ere tagne op, lægges de i en Krukke, og naar Saften er indkogt til en tyk Sirup, hensættes den for at afkjøles og blandes da med lidt mere Cognac eller fin Sprit, end der er Saft, røres godt om dermed og hældes saa over Frugterne, som den maa dække godt, ellers maa der tilsættes mere Sprit.

En anden Fremgangsmaade er følgende: Frugten, der maa være udsøgt og tør, nedlægges lagvis i en Glaskrukke med 1 Pd. stødt Melis til 1 Pd. Frugt; Sukkeret ovenpaa Frugten. Herover hældes saa megen Cognac (eller Sprit), at den staar over Frugten. De Sorter, som egne sig til at syltes saaledes, ere Jordbær, Hindbær, Kirsebær, hvoraf Stenene udstikkes, samt Blommer, Abrikoser og Ferskener, der flaas og flækkes, og Stenene udtages. Krukken kan godt fyldes med forskjellige Sorter; ønskes de sammenblandede, maa dette ske ved en Gang daglig forsigtig at omrøre dem. Iøvrigt opbevares de som sædvanlig.

A Hele Frugter.

458. Abrikoser.

Frugten maa knap være moden og aftørres, før den sættes over Ilden i en Syltekjedel med ½ Pot koldt Vand til hvert Pd. Naar Abrikoserne ere møre, tages de op og lægges paa et rent, linned Stykke for at blive tørre. De skæres over, Stenene udtages, og Huden kan enten afflaas eller blive paa dem; men i Reglen foretrækkes den første Fremgangsmaade. Lige saa mange Pund Melis, som Frugten vejer, koges med lige saa mange Pægle Vand til en Sirup, der skummes godt, og heri kommes Saften af en Citron. Frugterne koges derefter i Sirupen, indtil de viser sig klare, hvorefter de tages op, lægges i en Syltetøjskrukke og overhældes med Sirupen, hvorpaa lidt Cognac eller Sprit hældes derover. Abrikoser og Ferskener ere tilbøjelige til at gjære hurtigt, hvorfor de kræve hyppigt Tilsyn ogsaa i Begyndelsen, og om fornødent maa de koges op med mere Sukker.

459. Grønne Blommer (Reine Claude).

Frugten maa være fuldt udviklet, men ikke moden. Naar Blommerne ere afviskede, kastes de i kogende Vand, men de tages op, saasnart de flyde ovenpaa, og lægges i en Sigte, for at Vandet kan løbe fra dem. Af lige saa meget Melis, som Blommerne veje, koges en tyk Sukkerlage, hvori Blommerne lægges; Gryden tages derefter strax af Ilden, og Blommerne henstaa i Saften indtil næste Dag. Da tages de op, Saften indkoges, indtil den bliver jævn, og hældes saa paa Blommerne, hvorefter det Hele afkjøles. Samme Fremgangsmaade gjentages 3dje Dag og atter den 4de, da kommes Blommerne i Krukken, hvori de skulle opbevares, og Saften

koges, til den er jævn og tyk, hvorefter den hensættes til Afkjøling. Naar den er kold, røres en god halv Pægl Cognac for hvert Pund af Frugtens oprindelige Vægt spiseskefuldvis og under stadig Omrøren til en og samme Side i Saften, hvorefter den hældes over Blommerne, der derefter hengjemmes paa sædvanlig Maade.

460. Svedskeblommer.

Blommerne afviskes, Stilkene afpilles, og Frugten prikkes med en Naal. Til hvert Pd. Frugt bruges $\frac{3}{4}$ Pd. Melis og godt $\frac{1}{4}$ Pægl Eddike. Eddiken og Sukkeret sættes over Ilden, koges, skummes og hældes varm over Blommerne, der derpaa henstaa til næste Dag. Da sættes det Hele paa en Gang over Ilden og koges med nogle Stykker Kanel og nogle Nelliker ved jævn Varme i en halv Time. Blommerne skummes godt under Kogningen, hvorefter de med Saften hældes i Syltekrukken.

461. Brombær.

Bærrene renses. Til hvert Pd. Bær bruges $\frac{3}{4}$ Pd. stødt Melis, som strøs lagvis mellem Bærrene. Naar de have staaet nogle Timer hermed sættes de paa at koge tilligemed nogle Stykker hel Kanel. Bærrene koges i omtrent en halv Time, indtil de vise sig klare. Under Kogningen skummes de flittigt. Derefter tages Bærrene op og lægges med Forsigtighed i Syltekrukken; men Saften koges yderligere, indtil den er som en tyk Sirup, der derpaa hældes over Bærrene, som overbindes næste Dag.

462. Jordbær.

Bærrene renses, og til hvert Pd. Bær bruges 1 Pd. stødt Melis, som strøs lagvis mellem Bærrene Dagen før Syltningen. Næste Dag sættes Bærrene over Ilden. Naar Sukkeret er godt opløst, hældes Bærrene forsigtig op i

et Dørslag, og den fraløbne Saft koges i ¼ Time, medens den flittig skummes. Derpaa kommes Bærrene deri, og det Hele koges i 8 Minutter, saa tages Bærrene igjen fra, og Saften koges paany alene ¼ Time og skummes under Kogningen. Nu kommes Bærrene paany i Saften og omrøres forsigtig i denne tilligemed 4 Spiseskefulde Cognac. Det Hele hældes dernæst i en stor Krukke og henstaar til næste Dag, da fordeles det i mindre Glas.

463. Gule Kirsebær.

Stilkene afpilles, og Stenene udstikkes ved Hjælp af en tilskaaren Pennepose. Derefter vejes Bærrene, og der tages ligesaa meget Melis, som de veje. Dette koges paa sædvanlig Maade til tyk Sirup. Bærrene kommes derefter deri og koges ¼ Time, skummes godt, tages op med en Ske med Huller i og lægges i et dybt Fad, hvorefter Saften paany koges, indtil den er som temmelig tyk Sirup. Saa kommes Bærrene atter deri, og det Hele faar et Opkog. Kjedlen tages af Ilden, og Bærrene omrystes godt, hvorefter de henstaa i Ro, indtil de se klare og fulde ud, hvorpaa de fordeles i mindre Krukker, der behandles paa sædvanlig Maade. Hvis man vil, kan man støde Stene, udtage Kærnerne og blande disse med Bærrene.

464. Sorte Kirsebær (Sylte-Kirsebær).

Disse kunne enten syltes søde eller sure. Fremgangsmaaden i førstnævnte Tilfælde er saaledes: Af store, modne Bær udtages Stenene, hvorefter de lægges i en Terrin og overhældes med saa megen god Eddike, at den dækker Bærrene. Saaledes henstaa de Natten over, og den paafølgende Dag hældes Bærrene op i et Dørslag, for at al Eddike kan løbe fra dem. Derefter vejes

Bærrene, og til hvert Pund tages 1 Pd. stødt Melis. Paa Bunden af en Syltetøjskrukke lægges til den angivne Mængde 4 Kvint hel Kanel og 1½ Kvint hele Nelliker, derover et 3 Fingre tykt Lag stødt Melis, derpaa et Lag Kirsebær, saa et Lag Sukker, og saa fremdeles; men det øverste Lag maa være et 4 Fingre tykt Sukkerlag. Krukken tilbindes strax med en Blære og hensættes paa er kjøligt Sted. Den frasiede Eddike fyldes paa Flasker og benyttes paa anden Maade, f. Ex. til sød Suppe og lignende.

I Almindelighed syltes dog Kirsebærrene sure saaledes: Til 1 Pd. velrensede, modne Bær tages ½ Pd. Sukker, som koges med ½ Pægl Eddike; under Kogningen skummes Eddiken godt, hvorefter Bærrene gives et Opkog deri saa længe, indtil de ikke ere sure ved Stenene. Derpaa tages Kirsebærrene op og lægges i et Dørslag, for at Saften kan løbe fra dem. Saften koges derefter i 8 Minutter, indtil den er klar, hvorefter Bærrene gives et Opkog i den tilligemed lidt hel Kanel. Derpaa hældes det Hele i Syltekrukker, og lidt Cognac hældes ovenpaa i hver. Hvis Saften efter nogen Tids Forløb skulde blive for tynd, maa den koges op med mere Sukker.

465. Kvæder.

Hertil anvendes alene Pærekvæder, der først ere tjenlige sent paa Efteraaret. De gives et Opkog i Vand, hvorefter de lægges i et Dørslag, skrælles og skæres i 2 eller 4 Stykker paa langs. Til 1 Pd. Kvæder bruges 1 Pd. Melis, som dyppes i Vand og sættes paa at koge til en jævn Sirup. I denne koges derefter Kvæderne, indtil de ere møre, hvorpaa de tages op og lægges i Syltekrukker, medens Saften under stadig Skumning

indkoges, indtil den er ganske jævn, hvorefter den hældes over Kvæderne.

466. Morbær.

Til 1 Pd. Morbær bruges 2 Pd. Melis, som indkoges til en meget tyk Sirup. Bærrene lægges i et halvdybt Fad, og Sukkerlagen hældes over dem, hvorefter de henstaa tildækkede i 2 Døgn Efter denne Tids Forløb hældes Saften atter fra Bærrene og indkoges. Naar Saften er noget afkjølet, hældes den igjen over Bærrene, der saa atter henstaa til den paafølgende Dag, da gives Saften den sidste Indkogning, hvorefter Bærrene kommes i den og gives et jævnt Opkog. Naar de ere afkjølede, hældes de op i en Krukke, som tilbindes paa sædvanlig Maade; men efter 8 Dages Forløb maa man undersøge, om det ikke er nødvendigt, at Saften endnu en Gang frahældes og indkoges, hvorefter Bærrene, naar de ere afkjølede, fordeles i mindre Krukker.

467. Paradisæbler.

Dette Syltetøj udmærker sig mindre ved sin Velsmag end ved sit smukke Udseende, der gjør det vel skikket til Pynt paa Bordet. Til hvert Pd. Æbler bruges 1 Pd. Sukker. Æblerne viskes, den halve Stilk afklippes, og man giver dem med Forsigtighed et lille Opkog i Vand, hvorefter de lægges paa et Dørslag, for at Vandet kan løbe fra dem. Derefter koges og skummes Sukkeret, og Æblerne koges i Sirupen. Næste Dag frahældes denne, gives et Opkog, hældes paany over Æblerne, og dette gjentages 3 Gange i Løbet af 3 Dage. Sidste Gang faa Æblerne tillige et Opkog.

468. Søde Pærer.

Til at sylte paa denne Maade maa helst anvendes Graapærer, der skrælles, og hvis de ere store, skæres

i 2 Stykker, hvoraf Kjærnehuset udtages. Til hvert Pd. Pærer bruges 1 Pd. Melis, som koges til Sirup med 1 Pægl Vand. Derefter kommes Pærerne deri og koges, indtil de ere møre, hvorpaa de tages op og lægges paa et Dørslag, medens Saften indkoges med et Stykke Vanille og skummes, indtil den er klar og tyk. Den hældes kold paa Pærerne, naar disse ere lagte i Syltekrukkerne, som næste Dag tilbindes. Det tilraades at komme lidt Madeira eller Sherry i Saften, efterat denne sidste Gang er opkogt, da det forhøjer Smagen.

469. Sure Pærer.

2½ Pd. Melis opløses i ½ Pægl Eddike; heri kommes 5 Pd. skrællede, ituskaarne Graapærer, som koges i 3 Timer ved jævn Varme, medens man passer at skumme dem godt.

470. Ribs.

Ribsene ribbes af Stilkene, og til hvert Pund bruges 1 Pd. Melis, der paa sædvanlig Maade indkoges til Sirup. Heri lægges Bærrene og smaakoge, indtil de ere klare. De tages da op ved Hjælp af en Ske med Huller og lægges i et dybt Fad, medens Saften koges, indtil den er tyk. Den hældes da over Bærrene som omrystes, indtil de begynde at svulme. De skummes godt og opbevares paa sædvanlig Maade.

471. Solbær.

Modne Bær ribbes af Stilken, og Blomsten afklippes. Til hvert Pd. Bær tages 1 Pd. Melis, som med 1 Pægl Eddike koges til tynd Sirup, hvorefter Bærrene lægges deri og koges omtrent ¼ Time, indtil de vise sig klare, hvorefter de tages af Ilden og omrystes, indtil de begynde at svulme, saa ophældes de. Saften indkoges, og Bærrene gives et Opkog deri.

472. Stikkelsbær.

Til hver Pot Bær, der selvfølgelig maa være vel rensede, bruges 1 Pd. Melis, som koges til Sirup med en halv Pægl Vand. Bærrene kommes deri tillige med lidt hel Kanel og Vanille og koges jævnt med et Par Opkog i ½ Time. Naar Bærrene tages af Ilden, hældes lidt Cognac i dem, før de fordeles i Krukkerne eller i Glassene.

473. Tyttebær.

Man renser Bærrene ved at lægge dem paa en grov Dug og lade dem trille paa langs ned ad samme, hvorved Stilke og Fnug let kunne fjernes. Derpaa lægges de i koldt Vand. Til 1 Pd. Bær bruges ¾ Pd. Melis, der stødes og lægges lagvis i Kjedlen med Bærrene tillige med nogle Stykker hel Kanel. Bærrene koges ½ Time, skummes flittigt og opbevares paa sædvanlig Maade.

B. Gelèer.

474. Hindbærgelèe.

Af smukke, fuldmodne Hindbær afvrides Saften ved Hjælp af et linned Stykke, og den henstaar Natten over for at bundfulde. Næste Dag sies den rene Saft (men ikke Bundfaldet), gjennem Geléeposen, vejes og hældes i en emailleret Gryde tillige med ligesaa stor Vægt Melis, som Bærrene vejede. Dette koges nu og skummes saa længe, indtil det udholder Gelèe-Prøven, der bestaar i, at man drypper nogle Draaber af den varme Gelée paa en kold Tintallerken. Hvis disse hurtigt blive stive, er Geléen tilstrækkelig indkogt og hældes op i smaa Geléekopper eller Glas, der maa væse videst foroven, for at man senere hen ved Serveringen kan vende Geléen om paa en Glastallerken som en lille Budding. Geléen

henstaar, til den er stiv, og belægges derefter med et Stykke Voxpapir, som er dyppet i Cognac, hvorefter den overbindes som andet Syltetøj med Blære eller Pergamentpapir.

Hindbær ene give ikke saa god Gelée, som Hindbær og Ribs, blandede sammen, se Nr. 479.

475. Kvædegelée.

Pærekvæder skoldes og skrælles, hvorefter de skæres i Stykker og koges tillige med Kjærnehusene i lidt Vand saa længe, indtil de ere aldeles gjennemmøre og kunne moses ud til en Grød. Derpaa hældes de op i en Sigte, for at Saften kan løbe fra dem. Saften filtreres gjennem Geléeposen og vejes, hvorefter den koges med en lige saa stor Vægt Melis, indtil Geléen viser sig klar og tyk, hvorpaa den skummes og hældes op i Geléekopper, der forud ere vædede med Cognac. Den øvrige Behandling er som anført i Nr. 474.

476. Ribsgelée.

Ribsene sættes i Krukker i en lunken Ovn for at sprække, saa Saften kan løbe af, hvorved den bliver klarere end ved den sædvanlige Afvridning. Saften hældes gjennem Geléeposen. Til hver Pot Saft regnes 2 Pd. Topsukker, der lige dyppes i Vand, sættes over svag Ild og opløses under jævnlig Omrøren. Naar det er smeltet, sættes det over stærkere Ild og koges, indtil det er som en jævn Grød. Derpaa tages Gryden af Ilden, Saften hældes deri, og det Hele koges derpaa i 10 Minutter, hvorefter Geléen er færdig til Ophældning.

477. Stikkelsbærgelée.

5 Potter vel rensede, fuldt udviklede, men umodne Stikkelsbær koges med 2 Potter Vand, indtil de falde

sammen og ere kogte i Mos. Denne sies gjennem Geléeposen. Saften afkjøles, sættes atter paa og koges og skummes i 10 Minutter; derefter kommes for hver Pot Saft 2 Pund Melis samt Vanille efter Smag deri, og dette koges saa i $\frac{1}{4}$ Time og behandles derefter paa sædvanlig Maade.

478. Æblegelée

koges af sure Æbler. Behandlingen er ganske som i Nr. 475 nævnt, kun skrælles Æblerne ikke.

479. Gelée af sammenblandet Hindbær og Ribs.

Til Saften af 5 Pd. røde Ribs tages Saften af 2 Potter Hindbær, der filtreres og koges med lige saa meget Melis, som Saften vejer; iøvrigt er Behandlingen den sædvanlige (se Nr. 474).

C. Marmelader.

480. Marmelade af Hindbær.

Til 1 Pd. Hinddær $\frac{3}{4}$ Pd. Melis. Sukkeret sættes over Ilden med lidt af den Saft, der er ved Bærrene. Naar Sukkeret er smeltet, hældes Bærrene deri. Det koges i knap $\frac{1}{4}$ Time, hvorpaa Bærrene hældes op paa Dørslaget, og Saften koges $\frac{1}{4}$ Time med lidt Kanel. Derpaa kommes igjen Bærrene tilligemed Kjærnerne deri, men ophældes strax, før det begynder at koge. Marmeladen fordeles derefter i Krukker paa sædvanlig Maade.

481. Marmelade af Kirsebær.

Hertil bruges sorte Syltekirsebær, af hvilke Stenene udstikkes. Behandlingen er iøvrigt som i Nr. 480 om-

talt: men til 1 Pd. Kirsebær bruges kun ½ Pd. Sukker. Af Stenene knækkes en Del. Kjærnerne udtages og koges med Bærrene.

D. Saft.

482. Blaabærsaft.

Bærrene staa over Ilden, indtil de sprække, hældes saa op, afkjøles lidt, vrides saa i et Klæde. Saften koges derefter ¼ Time med ¼ Pd. Melis og lidt Kanel til hver Pot Saft. Man maa skumme den godt. Naar den er kold, hældes den paa Flasker.

483. Hindbærsaft.

Bærrene maa være godt rensede og tørrede. De moses itu i en Krukke og vrides i et rent, linned Stykke. Til hver Pot Saft bruges 2 til 3 Pd. Melis, som lægges i Saften Natten over for at opløses. Forinden den sættes paa at koge, maa den skummes med den yderste Omhu. Den koges ½ Time, skummes godt og hældes gjennem en Filtrérpose eller et Stykke Flonel. Den fyldes kold paa Flasker. Bærrene kunne samles gjennem flere Dage i en Krukke. De maa da efterhaanden moses itu og omrøres et Par Gange dagligt. Behandlingen iøvrigt som ovenfor nævnt.

484. Hindbær-Sirup.

Til 2½ Pd- filtreret Saft bruges 4 Pd. Melis; Blandingen faar et godt Opkog, hvorefter Sirupen filtreres.

485. Hindbær-Eddike.

2 Potter udpresset Saft hældes i et Glaskar, derpaa kommes 1 Pægl Vin-Eddike deri, og Blandingen henstaar i 2 Døgn, for at Urenlighederne kunne bundfældes. Den klare Vædske filtreres derefter og tilsættes 1½ Pd. hvidt Sukker, der opløses deri over jævn Ild og lige

gives et Opkog samt skummes. Naar Saften er kold, fyldes den paa Flasker, der tilproppes godt.

486. Hyldebærsaft.

Bærrene pilles og sættes over Ilden, helst i en ren Jydepotte. Naar de begynde at sprække, tages de op, hensættes til Afkjøling og afvrides saa i et rent, linned Stykke. Saften filtreres, om fornødent, og sættes derefter over Ilden med ¼ Pd. Melis for hver Pot Saft og nogle Stykker Kanel, hvorpaa den under jævnlig Skumning koges, indtil den efter omtrent et Kvarters Forløb begynder at vise sig klar, saa tages den af, op der kommes lidt Cognac i den. Naar Saften er afkjølet, fyldes den paa Flasker, hvis øverste Del efterfyldes med Cognac. Flaskerne tilproppes godt.

487. Jordbærsaft.

Til 6 Potter Jordbær tilsættes 3 Pund Ribssaft. Herpaa kommes 4 Potter Vand, og Blandingen koges i ¾ Time, hvorefter den røres gjennem en Sigte. Bærrene, der blive tilbage, sættes atter paa at koge med 2½ Pægl Vand i ¾ Time og røres paany gjennem Sigten. Derefter filtreres Saften, vejes og sættes paa at koge i ¾ Time med ¾ Pd. Melis til hvert Pd. Saft. Denne Saft bliver meget stiv.

488. Kirsebærsaft.

Gode, fuldmodne Syltekirsebær stødes i en Morter, saa ogsaa Stenene blive knuste, hvorefter Bærrene fyldes i en Krukke og henstaar i et Døgn. Derefter filtreres Saften, og til hvert Pd. Saft tages ¾ Pd. Melis, hvormed den koges i ¼ Time, medens den jævnlig skummes. Naar den er kold, hældes den paa Flasker, der tilproppes.

489. Ribssaft.

Til 8 Pd. afvreden Saft bruges 5 Pd. Melis, som kommes i Saften for at opløses 12 Timer før Kogningen. Derefter sættes Saften paa at koge i $\frac{3}{4}$ Time. Der røres stadigt i den, og Skummet afskummes omhyggeligt. Naar den er kogt færdig og er klar, filtreres den og fyldes kold paa varme Flasker, der strax tilproppes.

Tynd Ribssaft faas ved at koge den afvredne Saft i 10 Minutter, derefter til hver Pot Saft tilsætte $\frac{1}{2}$ Pd. Sukker, saa under Omrøring og Skumning lade den koge i 12 Mintter og derefter filtrere den.

490. Solbærsaft.

2 Pd. Solbær koges med 1 Pot Vand og $\frac{1}{2}$ Pægl Cognac og skummes godt. Efter $\frac{1}{4}$ Times Forløb ere Bærrene kogte itu, de lægges derpaa op i en Sigte. Saften trykkes af, og Bærrene koges endnu en Gang med to Pægle Vand, og Saften heraf blandes med den første. Den samlede Saft koges derefter $\frac{1}{4}$ Time med $\frac{1}{2}$ Pund Melis til hver Pot Saft, skummes, filtreres og ophældes. Den følgende Dag fordeles Saften i Flasker.

Ved at blande 8 Pd. Solbær med 5 Pd. Ribs faar man en velsmagende Saft. Bærrene sættes paa at koge i $\frac{1}{2}$ Time med 2 Potter Vand. Den kogte Saft filtreres og sættes igjen over Ilden med $1\frac{1}{2}$ Pd. Melis for hver Pot Saft. Den koges derefter $\frac{1}{4}$ Time og skummes stadig, og naar den er kold, hældes den paa Flasker, der først ere skyllede med Sprit eller Cognac.

491. Stikkelsbærsaft.

Stikkelsbærrene afplukkes, naar de ere fuldt udviklede, men ikke modne. De grønne eller hvide Glas-

bær ere de bedste. Blomsten og Stilken afpilles. Paa 12 Potter Bær hældes saa meget Vand, at det staar godt over Bærrene. Det koges derpaa ¼ Time, og Bærrene moses ud, hvorefter det Hele filtreres gjennem Geléeposen. Heraf bliver omtrent 9 Potter Saft, der koges i ¼ Time med 10 Pd. Melis, skummes godt og ophældes. Næste Dag fyldes Saften kold paa Flasker. Af hver Pot Bær regnes at blive henved 1 Flaske Saft.

492. Sammenblandet Frugtsaft

af Jordbær, Hindbær, Ribs og Kirsebær. Bærrene knuses og henstaa for at gjære i omtrent 3 Døgn ved en Varme af 15 til 20 Grader Reaum. Naar Luftudviklingen ophører, udpresses Saften, gives et Opkog og henstaar roligt i 2 Døgn. Derpaa filtreres den (gjennem Filtrerpapir, der først vædes med Vand). Den afløbne Saft vejes, og til 37 Kvint tilsættes 63 Kvint Melis, der opløses deri, hvorefter det gives et svagt Opkog og filtreres, medens det endnu er varmt. Derefter gives det endnu et kort Opkog og fyldes saa paa Flasker. Naar Saften koges anden Gang, kan tilsættes lidt Vanille.

At sylte Asier, Løg o. s. v.

---

493. Sure Asier.

Asierne skrælles og udhules, hvorefter de viskes tørre med et linned Stykke, og ligge derpaa 24 Timer i en Saltlage saa stærk, at den kan bære et Æg. Til Lagen maa tages blødt Vand. Naar de tages op, lægges

de paa et Dørslag, hvorefter de paany maa ligge 24 Timer i frisk Saltlage. Bedste Sort Vineddike, spansk Peber, sort Peber, Nelliker, nogle Charlotteløg, lidt i Terninger skaaren Peberrod sættes over Ilden i en emailleret Gryde og koges lidt, saa lægges Asierne deri, men maa ikke koge, og tages op efter et Øjebliks Forløb, hvorefter de lægges i Krukker, og Eddiken hældes over dem. Der maa være saa megen Eddike, at den staar godt over Asierne. Skulde Eddiken svinde bort, maa der koges lidt mere og hældes kold paa dem.

494. Søde Asier.

Asierne flækkes, udhules og afviskes. Derefter kommes de i en Krukke, og kogende, blødt Vand hældes paa dem. Hermed henstaa de i 5 til 6 Timer. Saa tages de op, lægges paa et Dørslag, og naar Vandet er løbet fra, trykkes de lempelig med et linned Stykke. Vineddike sættes paa at koge, og heri faa Asierne et Opkog. Saa tages de op og lægges lagvis i en Krukke, paa hvis Bund er strøet et Lag stødt Melis; mellem hvert Lag Asier lægges et Lag Sukker; men det øverste Lag maa være Sukker. Vineddiken hældes dernæst over Asierne. Det giver en behagelig Smag, naar man koger Eddiken med Kanel og Nelliker, men Asierne blive derved mørke.

495. Syltet Græskar.

Græskarret skæres midt igjennem og derefter i mindre Stykker, Skallen afskrælles godt, og det bløde Indvendige borttages. Stykkerne skæres derpaa i mindre, omtrent lige store Terninger, der koges saa møre i god Vineddike, at man kan stikke i dem med et Straa. Til hvert Pund Græskar tages 1 Pund Melis, som dyppes i koldt Vand og koges til en tyk Sirup, hvorefter den

afkjøles og hældes kold over Græskar-Stykkerne. I den kolde Sirup kommes smaa Stykker Ingefær, nogle Stænger Kanel og lidt Nelliker efter Smag. Saaledes henstaa Græskarrene i 8 Dage; saa gives Saften et Opkog, om fornødet med mere Sukker, indtil den bliver meget jævn, hvorefter den paany hældes kold over Græskarrene.

Man kan ogsaa første Gang ved Sukkerets Kogning dyppe det i halvt Cognac og halvt hvid Vin i Stedet for i Vand.

496. Syltet Melon.

Melonen maa være fuldvoxen, men ikke moden. Den skrælles, skæres i 8 Dele, og det Indvendige tages ud. Stykkerne gives et Opkog i Vand, tages op og lægges paa et rent linned Stykke. Imidlertid koges en Sukkerlage af ½ Pægl Eddike og et Pd. Melis, og heri lægges Melonstykkerne for at koge lidt, indtil Lagen er saa tyk som Sirup. Melonstykkerne lægges i en Krukke, og Lagen hældes over dem, saa varm som den er, hvorpaa Krukken tilbindes.

497. Smaa, sure Agurker.

Ved Valget af Agurkerne maa man passe paa, at der ikke er nogle derimellem, som have sorte Pletter; thi disse ere altid mere eller mindre bitre. Agurkerne børstes rene, skylles og lægges paa et linned Stykke, for at Vandet kan løbe fra dem. Derpaa maa de ligge 24 Timer i en Saltlage, som er saa stærk, at den kan bære et Æg. Vandet hertil maa være blødt. Agurkerne lægges i Syltekjedlen med saa megen Eddike, at den staar over dem, og de koges ¼ Time. Naar man kommer en lille Smule Natron i Vandet, bliver Farven stærkere grøn uden Skade for Sundheden. Agurkerne tages derpaa op og lægges i en Krukke. Nu koger man

bedste Sort Eddike med nogle Charlotteløg, hvidt Peber, i Firkanter skaaren Peberrod og ganske lidt Sukker. Naar det er godt kogt, kommes Agurkerne deri, gives et Opkog, hvorefter de lægges i Krukker, og Eddiken hældes over dem. Koger man Agurkerne i Messingkjedel, blive de sorte.

498. Lage-Agurker.

Agurkerne lægges i rent Vand, som skiftes hveranden Time. Efter 6 Timers Forløb tages de op og nedlægges i en Krukke lagvis med Dild, Peber, Peberrod samt Blade af Kirsebær og Vin. Man maa helst lægge Bladene mellem Agurkerne, saa de ikke berøre hinanden. Derpaa koges en Lage af blødt Vand med Tilsætning til hver Pot af 30 Kvint Salt og en Pægl Vineddike, og naar den er kold, hældes den paa Agurkerne. Umiddelbart paa disse lægges et Laag med en Presse paa, hvorefter de tilbindes og hensættes i en tør Kjælder. De kunne ogsaa opbevares i en Træ-Foustage, der helst maa være af Eg.

499. Saltet Agurkesalat.

Agurkesalat kan opbevares i lang Tid, naar de paa sædvanlig Maade skrællede og i Skiver skaarne Agurker nedlægges i en Krukke, lagvis med tørt Salt og overbindes. Naar Salaten skal bruges, udvandes Stykkerne godt og tillaves derefter paa sædvanlig Maade.

500. Syltede Tomater.

Af de forskjellige Maader, hvorpaa Tomater kunne opbevares, anbefales fortrinsvis følgende: Tomaterne maa ikke være fuldmodne. 1½ Pægl Eddike og 1 Pd. Melis koges med nogle Stykker Kanel, Ingefær og Nelliker til en jævn

Sirup. Heri lægges 2 Pund skrællede, i mindre Stykker eller Skiver skaarne Tomater, som koges og skummes i 10 Minutter, hvorefter de ophældes i Krukker, der tilbindes, naar Tomaterne ere afkjølede. De passe godt til Steg.

501. Pickles.

Smaa, tommelange Agurker, ganske smaa Løg, smaa, skrællede Gulerødder, smaa grønne Ærter og fine Stykker Blomkaal lægges tilligemed lidt Salpeter i en Saltlage, hvori de henstaa 1 Uge. Derpaa lægges de paa en Sigte, for at Lagen kan løbe af, hvorefter de henligge 6 Timer i friskt Vand, saa lægger man dem igjen i Sigten, og derfra paa et rent, tørt, linned Stykke for yderligere at fjerne Vandet. Blomkaalen og Gulerødderne tages nu fra; men det Øvrige sættes over Ilden med saa megen god Vineddike, at det dækkes godt deraf. I Kjedlen kommes endvidere noget skrabet Peberrod, der er skaaret i mindre Stykker, lidt spansk Peber, sort Peber og gul Sennep, hvilket Alt koges, til Agurkerne have en smuk, grøn Farve. Gulerødderne og Blomkaalen afkoges i en Saltlage, og det Hele ordnes derefter lagvis i en Krukke og overhældes med Lagen. Krukken tildækkes med en Serviet og derover en Tallerken eller lignende, for at Dampene kunne blive derved, indtil det Hele er afkjølet. Det dækkes, naar det er afkjølet, med et fint, linned Stykke, og derover lægges en lille Pose, fyldt med Sennepsfrø, hvorefter Krukken tilbindes.

502. Citron som Lemon.

Tillaves om Foraaret, naar Citronerne ere billige. 12 Citroner aftørres godt, og der skæres et Korssnit i den ene Ende, lige ned til Citronens Midte. Krydssnittene

udvides, og der fyldes en Skefuld Salt i hvert, hvorefter Citronerne sammenstilles i et Fad med den hele Ende nedad. Naar de have staaet saaledes utildækkede i 8 Dage, vendes de og staa lige saa længe paa den anden Ende. Derpaa lægges de i en emailleret Gryde ved Siden af hverandre. Den afløbne Lage hældes over dem, og hertil føjes 2 Stkr. spansk Peber, 2 Spiseskefulde hvidt Peber og et Par Stykker skrabet Ingefær. Derefter kommes 2 Potter bedste Vin-Eddike i Gryden, og denne sættes over en god Ild af Gløder, hvorefter Citronerne koges i $\frac{1}{4}$ Time ved jævn Varme, indtil de ere møre. De lægges saa i en Krukke, og Lagen hældes varm paa dem; skulde Lagen ikke være tilstrækkelig, maa man koge nogen Eddike og hælde den varm i Krukken. Derpaa syr man en lille, men dog temmelig rummelig Pose af hvidt, aabent Lærred, saa stor, at den kan udfylde den øverste Del af Krukken, og heri kommes 12 Spiseskefulde Sennepsfrø og 3—4 Charlotteløg. Den koges lidt samtidig med, at Citronerne blive kogte, og lægges over dem i Krukken, der næste Dag overbindes paa sædvanlig Maade. Efter 3 Maaneders Forløb kan man begynde at bruge af dem; men de blive bedre ved at staa endnu længere. Disse Citroner ere fortrinlige til at give Ragout eller Sauce en skarp, pikant Smag.

503. Syltede Charlotte- eller Perleløg.

Løgene pilles ved Hjælp af en Sølv- eller Glaskniv og lægges efterhaanden i sød Mælk, indtil de alle ere pillede. Derpaa skylles de fuldstændig rene i koldt Vand. Imidlertid sættes Eddike over Ilden med lidt hvidt Peber og Muskatblomme, koges og skummes, hvorpaa Løgene lægges deri og koges, indtil de ere møre.

Vil man have Løgene sursøde, koger man første Gang Eddiken med Sukker, i Forholdet 1 Pd. Melis til 4 Pægle Eddike.

XXI. Om Saltning og Røgning m. v. samt Tilberedning af Pølser.

504. Saltet Oxekjød.

Hvis det er et Laarstykke, der skal saltes, tages Benet ud, og Kjødet jævnes, saa det beholder en net Form, hvorefter det indgnides med en Blanding af Salt, Salpeter og Sukker. Til 8 Pd. Kjød regnes 3 Kvint Salt, 3 Kvint Salpeter og 6 Kvint Sukker. Imidlertid koges en Lage af 2 Potter Vand og 3 Haandfulde Salt, der hældes kold over Kjødet, som Lagen maa dække. Kjødet er tjenligt til Brug efter 14 Dages Forløb, men maa, før det koges, ligge i Blød nogle Timer. Bryst og Tunger behandles paa samme Maade; men de behøve knap at ligge saa længe i Saltlagen. Kjødet kan derefter ogsaa røges; men baade røget Kjød og røgede Tunger maa ligge i 24 Timer i Blød, før det koges.

Faare- og Lammekjød behandles paa samme Maade.

505. Saltlage til Kjød og Flæsk.

17 Potter blødt Vand, ½ Pd. Puddersukker, 6 Pd. tørt Salt, 18 Kvint Salpeter koges sammen og skummes godt. Naar Lagen er kold, hældes den over Kjødet, der forbliver 3 Uger deri, før det røges.

506. Westphaler-Skinke.

Skinken, der ikke maa være for stor, indgnides med varmt Salt og henligger derefter i 24 Timer paa et Bord. Derpa aftørres alt Salt og Blod med et rent linned Klæde, og Skinken nedlægges i følgende Lage, der er beregnet til 65 Pund Flæsk. 1 Pd. Puddersukker, 3 Pd. Lüneburger Salt, 1 Pd. fintstødt, spansk Salt, ¼ Pd. fintstødt Salpeter gives et Opkog med 6 Potter blødt Kildevand. Lagen røres godt om, skummes, afsies og afkjøles. Flæsket lægges nu ned i en Saltballie tilligemed en Blanding af 1½ Kvint stødte Nelliker, 1½ Kvint stødt Peber og 6 Kvint Allehaande. Hver Dag øses Lagen over Skinkerne, og de vendes hver 3die Dag. I Reglen blive de i Lagen i 16 Dage; men store Skinker maa blive deri indtil 3 Uger. De røges derpaa i kold Røg, der stadig maa vedligeholdes i 12 til 16 Dage; der maa helst fyres med Eg.

Oxebryst og Kjød kan behandles paa samme Maade. Skinkerne holde sig meget godt og have en fortrinlig Smag.

507. Sukker-Skinke.

Hertil bruges ganske smaa Skinker, som veje fra 8 til 12 Pund. Efter at Skinken er godt banket overalt med en Trækølle, dyppes den i koldt Vand og indgnides med en Blanding, der til en Skinke paa 8 Pd. bestaar af ½ Pd. Salt, 2 Kvint stødt Salpeter og 35 Kvint stødt Melis eller Puddersukker. Derpaa lægges Skinken i en Ballie med Presse paa og overøses hver Dag med den Lage, som samles i Ballien. Naar den har ligget i Lage i 3 Uger, er den saltet færdig; den tages da op, ligger 24 Timer i Blød i koldt Vand, tørres godt af, ombindes med Papir og røges 14 Dage i kold Røg. Denne Skinke, der ikke sættes i Blød, før den koges, anvendes som

Mellemret, smager særdeles godt, men kan ikke holde sig ret længe.

508. Kjødpølser.

Farsen hertil kan ligesom anden Fars laves af forskjellige Slags Kjød; men den maa være blødere end Fars til Boller og staa et Døgn over. Af Affaldet fra Skrabekjødet koger man en Suppe med Løg, Nelliker og et Stykke Ingefær. Skrabekjødet æltes med finthakket Nyretælle og Fedt samt Salt, stødt Muskat og hvidt, stødt Peber, indtil det bliver en sejg Masse, der opspædes og æltes med den lunkne Suppe, hvoraf Fedtet er afskummet. Naar Farsen er færdig, skal den være ganske lind, hvorefter den fyldes i Tarme og stoppes temmelig løst. Under Kogningen maa Pølserne prikkes med en Naal, for at de ikke skulle revne. Hertil passer brunede bortfeldtske Roer godt. Pølserne kunne opbevares i nogen Tid, naar de henkoges i Kraftsuppe med smeltet Fedt over.

509. Spegepølse.

7 Pd. magert Svinekjød, 2 Pd. godt Oxekjød, ½ Pd. Salt, som ikke maa være for grovt, 7 Kvint hvidt Peber og 4 Kvint Salpeter hakkes fint og æltes, indtil det bliver svampet. Det henstaar derpaa til næste Dag, da omæltes det, hvorefter 5 Pd. Flæsk, der er skaaret i fine Terninger, æltes deri og blandes godt med den øvrige Masse. Derpaa fyldes det i vide, vel rensede Oxetarme, stoppes fast, henligger i 24 Timer med Salt, trykkes atter godt sammen, tilbindes og bringes i Kog. Paa Landet opbevares de bedst i Malten i Maltkassen.

510. Medisterpølse.

Hertil er Sideflæsk det bedste; det hakkes meget fint. Sværen og Affaldet sættes paa at koge med noget Salt og Vand, og naar denne Suppe er siet og afkjølet, æltes Farsen med den, saa den bliver sejg og smidig. Endnu bedre end Suppe alene er halvt Suppe og halvt Fløde. Der tilsættes fint, tørt Salt, stødt, hvidt Peber og Muskatblomme, hvorefter det Hele fyldes i rengjorte Svinetarme. Tarmene maa dog kun stoppes løst, da de ellers gaa itu under Stegningen. Disse Medisterpølser kunne ogsaa røges.

511. Bajerske Pølser.

Disse Pølser tillaves som Medister (Nr. 510), kun med den Forskjel, at Farsen fyldes i fine Lammetarme, og Pølserne røges. De koges 3 Minutter i kogende Vand med Salt i eller i kogende Flæskesuppe og serveres med grovt, reven Peberrod og ristet Franskbrød.

512. Leverpølse.

En god Svinelever lægges i Vand og henstaar et Døgn, for at Blodet fuldstændig kan trække ud. Den koges derpaa i noget Vand med Salt i, indtil den er mør, saa tages den op, hensættes for at blive kold, og Hinden aftages. Derpaa rives Leveren fint idet man passer paa, at der ikke kommer smaa, haarde Stykker imellem. Af Svineflomme borttages alle Sener og Hinder, hvorpaa det Fede afskrabes, saa det bliver som Smør. Lige Vægt heraf og af den revne Lever blandes godt sammen med fintstødt Salt og hvidt Peber; nogle Charlotteløg afkoges i lidt Fedt, og dette sies i Massen. Det røres med sød Fløde eller i Mangel heraf med kold Flæsesuppe, indtil det har faaet en passende Tykkelse, hvorefter det

stoppes godt fast i rengjorte Tarme. Disse tilbindes og drysses med Salt, hvorefter de henstaa 1 Dag. De faa saa et Opkog paa nogle Minutter i varmt Vand, tages op og røres. Spises kolde til Smørrebrød.

513. Rullepølse.

Hertil er Slaget af et Lam bedst, dog kan ogsaa Oxeslag benyttes. Det skæres fra Stegen, lægges paa et Brædt og bestrøs med stødt Salpeter, Salt, Peber, Ingefær og finthakkede Løg. Hvis man synes, at Rullepølsen bliver for tynd, lægges noget Kjød paa Midten. Den trilles godt sammen og sys ved Siden og ved Enderne og bestrøes med Salt eller lægges i Lagen i Saltballien med en Presse over. Naar den skal bruges, lægges den først i Blød i koldt Vand og koges derpaa, indtil den er mør. Derpaa lægges en Presse paa den, som bliver liggende, indtil Pølsen er kold, for at den kan blive flad, tilsidst borttages Traaden.

514. Sorte Pølser.

Naar Blodet løber af Svinet, omrøres det godt, for at det ikke skal størkne. Derpaa hældes under stadig Omrøring mellemfine Byggryn deri, — 3 Pægle Gryn for hver Pot Blod. Blodet henstaar derefter til næste Dag og blandes saa med 2 Spiseskefulde tørrede Urter (Basilikum, Merian og Thimian), der gnides itu mellem Hænderne og sigtes, endvidere med 1 Spiseskefuld stødte Nelliker, ligesaameget Allehaande, 18 Kvint Sukker, 2 Pund vadskede Rosiner, eller tørret Frugt, lidt Salt, stødt Kanel og finthakkede Løg. Fire Pund Svine-Ister skæres i temmelig store Terninger og blandes i det øvrige. Pølsemaden stoppes derefter i vel rengjorte Tarme og koges i Vand med lidt Salt i. De kunne anvendes saavel kogte som ristede paa en Rist

eller skaarne i Skiver og stegte paa en Pande i Smør, hvortil kan føjes lidt Sirup. I de to første Tilfælde serveres de med smeltet Smør samt hvidt, stødt Sukker og Kanel til, i sidste serveres Saucen fra Panden dertil. Til sorte Pølser kan ogsaa gives Æblekompot eller Æblegrød.

515. Hvide Pølser.

2 Pund skoldede Risengryn (se Nr. 6) koges halvmøre til en stiv Grød i 3 Potter sød Mælk. Naar Grøden er noget afkjølet, kommer man deri 20 Kvint smeltet Smør, 10 piskede Æg, $\frac{3}{4}$ Pd. vadskede Rosiner uden Kjærner, $\frac{3}{4}$ Pd. finthakket Ister, 12 Kvint søde og 5 Kvint bitre, fintstødte Mandler, 18 Kvint stødt Melis og lidt stødt Muskat. Det Hele omrøres godt og stoppes i rengjorte Tarme, der først have ligget en Time i Blød i lunken Mælk. De koges derpaa i Vand med lidt Salt i. Pølserne maa ikke stoppes for fast, Tarmene maa kun være tre Fjerdedel fulde. De anrettes hele, enten kogte eller ristede med smeltet Smør.

516. Sylte.

Hertil egner et Svinehoved sig bedst; men Skiver af kogt, stribet Flæsk kunne ogsaa paa lignende Maade laves til Pressesylte.

Hovedet flækkes paa langs, Øjnene tages ud, og Ørerne renses godt, hvorefter det sættes over Ilden i koldt Vand. Naar det er ved at komme i Kog, borthældes dette Vand, og der kommes friskt Vand og lidt Salt derpaa. Hermed koges det, indtil det er mørt, hvorpaa det tages op og lægges i koldt Vand. Kjødet tages derefter fra Benene og lægges lagvis i et rent, linned Stykke afvexlende med Salt, fintstødt Peber, Ingefær og finthakkede Løg. Det linnede Stykke foldes

sammen og ombindes fast, hvorefter Sylten lægges i Presse. Vil man have Sylten i Gelée, kan man indkoge Suppen med Salt, Laurbærblade og Allehaande, afskumme Fedtet og hælde den indkogte, kolde Suppe over Sylten, der først skæres i passende Stykker.

517. Kalveost.

Da man ofte paa Landet faar flere Kalve paa én Gang, end man har Brug for, kan man af det simplere Kjød tilberede Kalveost, der senere kan anvendes som Paalæg til Smørrebrød. Kjødet koges og behandles som Sylte i Gelée, trykkes fast i en Skaal og presses ved Hjælp af et Laag med en tung Genstand paa.

---

518. At nedlægge Spegesild.

Gode, fede Høstsild egne sig bedst til Nedlægning. De gjælles, drysses godt med Salt og henstaa hermed i 3 Døgn. Derefter tages de op, og Saltet stryges af dem, hvorefter de lægges lagvis i en Otting eller Halvotting, saaledes at Bugen vender opad, og de ere fast sammenpakkede. I mellem hvert Lag Sild lægges et godt Lag Salt, og øverst Salt. Naar de ere i Lage, lægges en Vægt paa dem.

519. Sild, nedlagte som Anchiovis.

60 Sild gjælles og vadskes i 6 Sæt Vand, hvorpaa de aftørres i et Klæde. Han-Silden eller Mælke-Silden er den fedeste og bedste. Derpaa drysses de med en god Haandfuld Salt og staa hermed i 24 Timer, hvorpaa de igjen aftørres med et Klæde og nedlægges i en Blanding, bestaande af 25 Kvint lyst Puddersukker, 3

Haandfulde Salt, 3 Kvint spansk Humle, en Haandfuld grovt, stødt Peber, Nelliker og nogle Laurbærblade, som ere klippede i Stykker. Over det Hele hældes en Pot Vineddike, hvorpaa en Bund med en Sten paa lægges over dem. Efter 6 Ugers Forløb ere de tjenlige til Brug.

520. Uægte Kaviar.

Medens den ægte Kaviar er af Størens Rogn og temmlig dyr, laver man i Sverrig en Kaviar af Rognen af Gjedde, Torsk og fortrinsvis af Lax. Af Rognen maa Hinderne meget omhyggeligt borttages, hvorefter den bestrøs med fint, tørt Salt og piskes dermed. Den staar derpaa nogle Timer for at stivne, hvorpaa til et halvt Pund Rogn kan tilsættes 3 meget fint hakkede Charlotteløg, lidt stødt Peber og stødte Nelliker, som blandes godt med den, og derpaa henstaar den et Døgn, hvorefter den er tjenlig til Brug. Farven er imidlertid lys, men for at den kan blive mørk som ægte Kaviars, kan man paa Apotheket kjøbe lidt Hyldebærmos og røre deri.

XXII. Om forskjellige Grøntsagers Anvendelse og Behanding samt om Tørring af Frugt.

Grøntsager bør for at beholde deres naturlige Farve koges i Lerkar eller i en emailleret Gryde. De kunne ogsaa koges ved Damp i et gjennemhullet Kogekar, der nedsættes i en Gryde med Vand, der dog ikke maa

staa op over Kogekarret. Naar de koges i Vand, maa der i dette samtidig med, at det sættes over Ilden, kommes en lille Smule renset Soda eller tvekulsurt Natron. Grøntsagerne lægges i Reglen først i Vandet, naar det koger, koges uden Laag, tages, naar de ere færdigkogte, op, lægges paa et Dørslag og overhældes hurtig med koldt Vand.

521. Artiskok.

koges, indtil de ere saa møre, at et Blad let kan aftages. De serveres varme paa et Fad med Serviet over, og hertil gives rørt Smør. Naar de indkjøbes, maa man passe at vælge de Sorter, hvis Blade ikke ende i en Spids, men ere afstumpede, og Blomsten maa ikke have begyndt at aabne sig.

522. Asparges, som Slikasparges og stuvede.

Asparges kunne serveres hele som Slikasparges med rørt Smør til. De skylles i koldt Vand og skrælles saaledes fra oven og nedad, at den træede Yderdel, der er paa den nederste Del, fjernes, hvorpaa de afpudses forneden. Derpaa sammenbindes de i Bundter paa en Snes Stykker og koges saaledes i Vand med lidt Salt i omtrent et Kvarter, indtil de ere møre, men dog ikke saa møre, at Hovederne falde af. Derefter tages Baandene af Knipperne, og Aspargeserne lægges paa et fladt Fad med Serviet under. Hvis de knap ere møre nok, kan man dække dem med en varm Serviet og lade dem blive staaende saaledes et Øjeblik, indtil de ere tilpas. Til Slikasparges maa altid vælges de største og skøreste med lyse Hoveder.

Til stuvede Asparges kunne derimod ogsaa de mindre benyttes. De skrælles, skæres i Stykker paa en god Tommes Længde og koges i Vand med Salt

eller i tynd Suppe. Man kan lade Stænglerne koge lidt længere end Hovederne. De kunne enten stuves i Mel og Smør, som bages sammen og spædes med lidt af Aspargesvandet, hvorefter Aspargesstykkerne, der imidlertid ere ophældte paa et Dørslag, kommes deri med lidt Salt og Muskat, eller i Mel og Smør, der er bagt sammen og spædt med Mælk og Fløde. Sidstnævnte Maade er at foretrække, naar Asparges stuves sammen med Rejer. Rejerne koges og pilles, Skallerne stødes, bages i Smør, koges i Vand og sies, hvorefter Smørret afskummes, bages med Mel, spædes med Fløde og lidt af Aspargesvandet, hvorpaa de pillede Rejer og de kogte Aspargesstykker kommes deri tillige med lidt Sukker og Muskat.

Asparges kunne i flere Dage opbevares i fugtigt Strandsand, godt dækkede for Lyset; men de tabe altid i Skørhed og Velsmag derved.

523. Blomkaal, au naturel og stuvet.

Hovederne maa være hvide og faste. De afpudses godt, alle grønne Blade afpilles, og Stokken afskæres tæt ved Hovedet, dog saaledes, at dette ikke skilles ad. Derefter lægges de med Stokken opad i lidt Vand og overdrysses godt med Salt, da derved Insekter og Orme falde af i Vandet.

Blomkaal au naturel tillaves paa følgende Maade: Hovedet koges i Vand med Salt, indtil det er mørt, hvorefter det forsigtigt tages op og anrettes med smeltet Smør over, hvori der er pisket en Æggeblomme.

Til stuvet Blomkaal koges Blomkaalen først, skæres derefter i mindre Stykker og gives et Opkog i en Jævning af Mel og Smør, der spædes med Mælk eller Fløde samt tilsættes lidt Salt, Sukker og Muskat. Jævningen kan ogsaa tilsættes piskede Æggeblommer.

Blomkaal, der skal opbevares, lader man beholde de grønne Blade og Stokken med Rod, ombinder den med et Baand og ophænger den i en Kjælder med Roden opad.

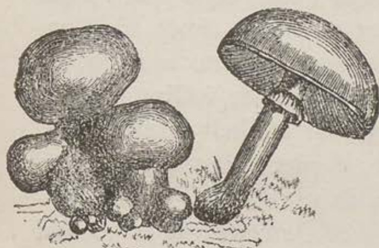
524. Bortfeldske Roer (brunede Roer).

Roerne maa ikke være for store, men derimod faste og skøre. De skæres i Strimler, lægges i kogende Vand, men derfra strax op paa Dørslaget og overhældes med koldt Vand. Man bruner noget Smør i en Kasserolle og koger Roerne deri, indtil de blive gulbrune, hvorefter de spædes med Bouillon og koges møre. Sukker og Salt tilsættes efter Smag, og de jævnes med en Spiseskefuld Mel, der først er udrørt i koldt Vand. De maa ikke staa rengjorte ret længe, før de bruges da de ellers blive sorte, medmindre de tildækkes godt.

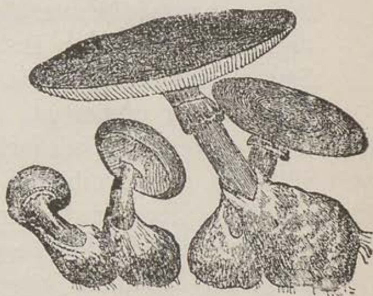
De opbevares bedst i Kjælderen i en Dynge Sand.

525. Champignons, henkogte og syltede.

Ved Valget maa man være meget varsom, da der foruden de gode, ægte Champignons ogsaa gives gif-



Ægte.



Giftige.

tige. De gode Champignons ere som ganske smaa, ægformige, men naar de blive større, faar Hatten omtrent Form som en udspændt Paraply og er paa Under-

siden smukt lys kjødfarvet. Hatten er tillige tyk og kjødfuld, Stænglen kort, kjødfuld, fast og næsten rund. De giftige Champignons ere mørktfarvede eller hvide paa Undersiden af Hatten, der er tynd, hvad ligeledes Stilken er. Overfladen kan paa dem enten være blændende hvid eller grønlig. Ved den nederste Del af Stilken have de giftige Champignons derhos ligesom en løgagtig Dannelse, hvoraf Stilken synes at skyde frem. Saadanne eller lignende maa absolut kasseres. — De smaa, endnu ikke fuldt udviklede, ægte Chamgignons anses for de bedste.

Vil man henkoge dem, behandles de saaledes: De skrælles omhyggeligt, afpudses, og de større skæres i Stykker, efter at først Hattens underste rødlige Hinde ogsaa er afskrællet. Er der Orm i Hatten, maa Champignonen kasseres. Derpaa lægges de skrællede Stykker strax efterhaanden i koldt Vand, skylles derefter og lægges paa et Dørslag og derfra paa et tørt, linned Stykke, for at fjerne Vandet. Man smelter derpaa Smør i en Kasserolle, lægger de tørre Champignons deri og trykker strax Saften af en halv eller hel Citron, ligesom der er mange til, over dem, for at de kunne beholde deres hvide Farve. De koges ved sagte Ild, indtil Smørret ser ud som Olie, og en Prøve Smør fra Bunden ikke ser grynet ud. De tages da strax af Ilden, og naar de ere afkjølede noget, fyldes de i Glas med en vid Hals, som overbindes med en udblødt Blære.

De syltes paa følgende Maade: Efterhaanden som de rengjøres og pilles, lægges de strax i koldt Vand. Derpaa tages de op og lægges i et Dørslag, for at Vandet kan løbe fra dem. Imidlertid pisker man en let Saltlage, lægger dem deri og lader dem henstaa i 2 Timer, hvorefter de atter tages op og lægges paa et Dørslag. Naar Vandet er løbet fra dem, koges de i 10 Minutter i en Kasserolle uden Laag med bedste Sort Vineddike og lidt Muskatblomme

Naar de ere lidt afkjølede, fyldes de i Glaskrukker, der tilsmeltes med Smør og overbindes med Blære.

Champignons maa behandles strax, naar man faar dem, da de blive mørke ved at henstaa.

526. Gulerødder, stuvede.

De bedste have en smuk, rød Farve og afstumpet Rod; de kaldes sædvanlig med det franske Navn Carotter. De kunne stuves i Kjødsuppe, som jævnes med Mel og Smør. Gulerødderne rengjøres og skrabes, skæres i smaa Terninger, og til en dyb Tallerkenfuld regnes 3 Kvint Smør samt 4 Kvint Mel. Naar de ere møre, tilsættes lidt hakket Persille samt Salt og Sukker efter Smag. Stuvede sammen med unge Grønærter passe de godt til Saltretter om Sommeren.

527. Grøn Langkaal.

Grønkaal anvendes meget som Grøn Langkaal til Salretter. Man benytter kun de inderste, fine, krusede Blade, som først skylles godt i koldt Vand og derefter koges halvmøre i lidt Vand. Dette frahældes derpaa, Kaalen overhældes med koldt Vand, og naar dette er afløbet i et Dørslag, koges den mør i lidt Suppe og Smør. Den anrettes med brunede Kartofler ovenpaa.

528. Hvidkaal, stuvel, brunet og Fyldt Hvidkaalshoved.

Kogt Hvidkaal, Spidskaal eller Savoikaal stuves paa samme Maade som Blomkaal (Nr. 523). I Almindelighed brunes den imidlertid paa den Maade, at Hovedet skæres i Stykker, der kommes i brunet Smør med Sukker og koges møre under Laag og ved jævn Varme, hvorefter Saucen tilsættes lidt Salt og Suppe.

Til fyldt Hvidkaalshoved tager man et godt, fast Hvidkaalshoved, hvoraf de yderste, løse Blade afpilles. Derefter afskæres et Laag af Størrelse som en Underkop, og Hovedet udhules samt fyldes med Fars af Oxekjød, blandet med lidt finthakket Nyretælle. Laaget lægges derefter igjen paa, og et rent, linned Stykke bindes om Hovedet, eller dette omvikles med de afpillede store Blade, der fastbindes om det. Derefter koges Hovedet i henved et Par Timer i Vand, hvori kommes lidt Salt og Smør. Før det anrettes, maa Vandet løbe af det. Det serveres med smeltet Smør eller brun Skysauce.

Vil man have Hovedet brunet, lægges det, efter at være fyldt og ombundet med Sejlgarn tilligemed et Stykke Smør i en Kasserolle med tæt Laag for at koges i sin egen Saft over sagte Ild, indtil det bliver gulbrunt og mørt; men man maa ofte se efter det, at det ikke brændes. Hovedet lægges paa et Fad, og Sejlgarnet aftages. Saucen, der er i Kasserollen, røres op med en Theskefuld Mel og hældes over Hovedet, Den af Hovedet udhulede Kaal kan brunes for sig.

529. Kartofler, raaskrællede, brunede og stuvede.

Naar Kartoflerne skrælles raa, før de koges, blive de mere melede, og den ubehagelige Smag, som spirede Kartofler have, fjernes herved. De raaskrællede Kartofler henstaa en Dag i koldt Vand, derpaa koges de i en Kasserolle uden Laag, de sættes paa i koldt Vand med Salt i. Naar de begynde at koge, skummes Vandet, og naar de næsten ere møre, frahældes Vandet og et Stykke Smør lægges i Kasserollen, hvormed Kartoflerne omrystes, og koges møre.

Til brunede Kartofler vælges helst smaa, runde som koges og skrælles, hvorefter de brunes i lyst brunet

Smør, hvori, naar Kartoflerne ere brune, kommes Puddersukker.

Man kan ogsaa brune Kartofler i Skiver. Kartoflerne skrælles raa og skæres i meget tynde Skiver, der lægges i meget hedt, men dog ikke brændende varmt Fedt paa en Pande. Fedtet maa staa et Par Tommer højt i Panden, og der røres om i Kartoflerne, for at de ikke skulle klæbe sammen. Af samme Grund kommes der ikke for meget ad Gangen paa Panden. Naar Kartoflerne have faaet en smuk, brun Farve, tages de op og bestrøes med lidt Salt. Denne Fremgangsmaade bruges meget i Frankrig, hvor dog Kartoflerne bages i fin Olie i Stedet for i Fedt. Til stuvede Kartofler koges Kartoflerne først, skrælles og skæres i passende Stykker. Derefter laves en Jævning af smeltet Smør, Mel og Mælk, og naar den er jævn, gives Kartoflerne et Opkog. Til mosede Kartofler spædes disse med lidt smeltet Smør, Mælk eller Suppe.

530. Løg. — Fyldte Løg.

Af Løg ere Charlotteløg de fineste; til Syltning egne sig ogsaa de smaa Perleløg, som fremkomme ved Porrens Rod, naar Blomsterstilken afskæres det andet Aar, saa den ikke faar Lov at blomstre. Disse Løg kunne da senere formeres som Stikløg. Rødløg have for mange en ubehagelig Eftersmag, og langt at foretrække er derfor Cittauer-Løget, som har en mildere Smag, bedre Form og desuden udmærker sig baade ved Størrelse og Holdbarhed. Da Dyrkningen af denne Sort Løg ikke er vanskeligere end Dyrkningen af Rødløg, begynder den med Rette at fortrænge dette.

Til fyldte Løg egne de sig ligesaa godt som de store, gule, spanske. Vil man fylde dem, pilles de, et Laag afskæres, og Løgene udhules, hvorefter de fyldes

med Kjødfars, Laagene paasættes, og Løgene ombindes med Traade. De koges enten i Kjødsuppe eller i Vand med Salt og tages op, naar de ere møre, hvorefter Traadene aftages. En brun Sauce laves af brunet Smør, hvori kommes lidt Mel samt Peber, og som fortyndes med Bouillon eller Sky. Løgene gives et Opkog heri og anrettes med Saucen over.

531. Persille til Garnering.

Vil man anvende Toppen af Persille til Garnering eller Pynt af Fade, maa man vælge den fine, moskrusede eller bregnebladede Art. Persilletop kan opbevares i lang Tid, naar den skylles godt, nedlægges lagvis med Salt i en Krukke og betynges med et Laag med Presse over samt opbevares paa et kjøligt Sted. Naar den skal bruges, sættes Bladene først over Ilden i koldt Vand og gives et Opkog, hvorefter de lægges i en Sigte, for at Vandet kan løbe fra. Derefter lægges de i kogende Vand. Til Garnering af Rouletter etc. kan Toppen, efter at være skyllet og trykket tør i et linned Stykke, lægges et Øjeblik i kogende Klaret. Den tages op, medens den endnu er blød, men bliver strax haard og sprød.

532. Rosenkaal, stuvet.

De smaa, faste Hoveder afpilles, og alle løse Blade fjernes. Hovederne koges møre i kogende Vand med Salt, lægges derpaa et Øjeblik paa et Dørslag og omrystes, medens de endnu ere varme, med smeltet Smør og serveres varme til Saltretter. De kunne ogsaa koges i Suppe med lidt Smør.

533. Rødkaal, stuvet som Surkaal.

Af et godt fast Hoved fjernes de yderste, løse Blade og Stokken, hvorpaa Kaalen skæres i fine Strimler, der afskylles i koldt Vand, og lægges paa et Dørslag, forat

Vandet kan løbe af. Kaalen sættes derefter over Ilden i lidt koldt Vand og Eddike, men ikke ret meget. Den koges under Laag, indtil den næsten er mør, da tilsætter man lidt Smør eller Suppefedt, Salt og Sukker efter Smag, samt, hvis Farven ikke er smuk rød, lidt Kirsebærsaft. Mange ynde at blande Kaalen, før den koges, med en Spiseskefuld Kommen, hvilket ogsaa er sundt.

534. Scorzonerrødder, stuvede.

Rødderne skrabes godt og lægges efterhaanden strax i lunkent Vand med lidt Eddike og Mælk, da de ellers blive sorte. De skæres derefter i Stykker af Form og Størrelse omtrent som Asparges, der skulle stuves. De koges derpaa i Suppe og ere møre i et Øjeblik, hvorefter de stuves i en hvid Jævning af Mel og Smør eller i Fløde med Peber og Muskat efter Smag.

535. Selleri, fyldte og med Boller.

Store, smukke Selleriknopper afpudses, skrælles og lægges efterhaanden i Salt og Vand, for at de ikke skulle blive sorte. Derefter afskæres et Laag, og Sellerierne udhules samt fyldes med Kjødfars. De koges ganske lidt i Vand eller Suppe, indtil de ere møre, da tages de op. Smør smeltes, og heri koges Mel til en hvid Jævning, der spædes med Bouillon og noget af det Vand, hvori Sellerierne ere kogte, samt tilsættes lidt stødt Muskatblomme, Salt og hvid Vin. I denne Sauce opvarmes og serveres Sellerierne.

Man kan ogsaa skære Sellerierne i temmelig store Stykker, koge disse i Suppe og derefter servere dem i en Sauce, som ovenstaaende tilligemed temmelig store Kjødboller, der først gives et Opkog i Vand.

536. Snittebønner, stuvede og saltede.

Bønnerne, i hvilke Kjærnerne ikke maa være ret store, ribbes, skæres ved skraa Tværsnit i smaa, fine Strimler og koges derefter i Vand, indtil de netop ere møre. De hældes derpaa i en Sigte, for at Vandet kan løbe fra dem. En hvid Sauce laves af smeltet Smør, Fløde eller Mælk, Mel, hakket Persille, lidt Sukker, Peber, Muskatblomme og tilsidst lidt Salt. I denne Sauce gives Snittebønnerne et Opkog og serveres med den.

Vil man salte dem, ribbes de og nedlægges i en Krukke, der først indvendig er drysset med Salt. Bønnerne lægges lagvis deri med Salt, enten hele eller i Reglen skaarne i Strimler, og betynges med en Presse. Naar de skal bruges, maa de først skylles i flere Sæt koldt Vand eller gives et Opkog i kogende Vand, der borthældes, hvorefter de koges møre i nyt Vand og iøvrigt behandles som friske.

537. Spinat, stuvet.

Den saakaldte New-Zeelands Spinat maa foretrækkes som den bedste. Den forekommer imidlertid ikke meget i Handelen, skjøndt Dyrkningen deraf er let, og den er brugelig, lige indtil Frosten kommer. Efter at Spinaten er pillet og skyllet, koges den, indtil den er mør, i Vand og Salt, hvorefter den lægges i en Sigte, indtil Vandet er løbet af. Derefter hakkes den ganske fin med lidt Mel og stuves derpaa med lidt Muskat og Sukker i Fløde eller Mælk og tilsidst med lidt Smør og Salt.

538. Syrer, stuvede.

Behandlingen er omtrent som ved Spinat (Nr. 537) omtalt, men de stuves med Mel, Smør og Bouillon. Ere de meget sure, kunne de blandes med lidt Spinat.

539. Tomater, stuvede.

For at faa Skindet af modne Tomater hælder man kogende Vand over dem, men frahælder det igjen strax og overhælder dem med koldt Vand. Naar de ere pillede, stuves de med Mel, Smør og Peber i en emailleret Gryde eller i Lerkar.

540. Grøn-Ærter, stuvede.

De pillede, grønne Ærter, der ikke maa være altfor store, koges møre i Vand, hvori kommes rigelig Smør og lidt Sukker. Ærterne kommes først deri, naar Vandet koger; naar de ere møre, jævnes de med lidt Mel, hakket Persille og Salt. Det giver en god Smag og sparer paa Sukkeret at blande Ærterne med nogle Skiver af unge Gulerødder.

---

541. Blommer, at tørre.

Til at tørre ere Svedskeblommer de bedste, dog kunne Reineclauder ogsaa benyttes. Blommerne maa være fuldt udviklede, men ikke overmodne. Tørringen maa foregaa ganske langsomt i en middelvarm Ovn. At Blommerne forinden Tørringen maa renses godt, er en Selvfølge.

542. Kirsebær, at tørre.

Til at tørre, benyttes alene sorte Syltekirsebær. Iøvrigt gjælder om disses Tørring ganske det Samme, som foran sagt om Tørring af Blommer.

543. Pærer, at tørre.

De bedste Pærer til Tørring ere Graapærer, dog kunne ogsaa simplere Sorter benyttes. De gives et lille Opkog og skrælles derefter, hvorpaa Kjærnehusene udtages. Pærerne tørres derpaa i svag Ovnsvarme paa Pladerne, der dækkes med hvidt Papir. Af Skrællerne og Kjærnehusene koges en Saft, der sies, og heri dyppes hvert Stykke Pære og lægges igjen paa Pladen til langsom Tørring.

544. Æbler, at tørre.

Æblerne maa helst være lidt faste i Kjødet. De skrælles, skæres midt over eller i fire Stykker, og Kjærnehusene udtages. Derefter spredes de paa et Brædt, tørres først i Solen og derefter i svag Ovnsvarme paa Jernplader, der ere belagte med hvidt, rent Papir. Af de i Handelen værende, tørrede amerikanske Æbler indeholde nogle Zink, der ere skadelige for Sundheden.

XXIII. Hvedebrød, Julekage, Tvebakker.

---

545. Hvedebrød.

4 Pd. fint Hvedemel æltes med 6 Pægle sød, lunken Mælk, lidt Salt og 2 Spiseskefulde tyk Gjær (eller 20 Kvint Pressegjær) saa længe indtil Dejgen slipper Hænderne, hvorefter den henstaar godt tildækket 3 eller 4 Timer for at hæves. Skal Brødet bages om Morgenen, kan Dejgen lægges om Aftenen forud og henstaa Natten over i koldt Vand til for at hæve sig paa et middelvarmt Sted. Derefter omæltes Dejgen og slaas op til 3 eller 4 Brød, der

maa staa lidt for at hæves, hvorefter de overstryges med Æggehvide, Vand eller Øl og indsættes saa i en godt ophedet Ovn, der dog ikke maa være saa varm, at Skorpen brændes. Da Varmen er stærkest bag i Ovnen, kan det undertiden være rigtigt at vende Pladen en Gang under Bagningen, der medtager 1 Time. Skulle Brødene være glatte, gives de et eller et Par Snit paa langs eller tværs; jo dybere Snittet er; jo tykkere bliver Skorpen. Den bliver tyndere ved at begynde Bagningen med lidt mindre Varme, man kan i dette Øjemed lade Ovndøren staa lidt paa Klem. Naar Brødene tages ud, er det heldigt at tildække dem lidt, saa Afkølingen foregaar langsommere. Mælken, som benyttes, kan ogsaa være afskummet, men den maa paa ingen Maade være syrlig, saa lidt som Gjæren maa være bitter.

Hvis man til Bagning vil bruge **Bagepulver**, *kan man til hvert Pund Mel regne 6 Kvint (en Topspiseskefuld). Pulveret udtværes godt og blandes helst gjennem en aaben Sigte med Melet. Dejgen maa ikke æltes for længe, den maa være fast, og der tilsættes lidet eller intet Salt. Den taaler ingen Varme, før den bages, hvorfor Mælken eller Vandet, som benyttes, maa være koldt. Hvis smeltet Smør tilsættes, maa det være afkølet. Naar Dejgen er æltet, maa den ikke henstaa til Hævning, men straks bages. Hævepulver kan paa denne Maade bruges overalt, hvor man ellers bruger Gjær; men for at faa Dejgen fastere, bruges altsaa mindre Mælk eller Vand.*

546. Franskbrød,

5 Kvint Pressegjær opløses i 1½ Pægl lunken Mælk og røres i 1 Pund Flormel tilligemed lidt Salt. Dejgen æltes godt, indtil den slipper Hænderne og viser Øjne. Naar den er hævet, slaas den uden videre Æltning op

i smaa Brød, der smøres med Æggehvide eller lunkent Vand og bages lysebrune ved god, jævn Varme. Hvis man før Bagningen overdrysser Brødene med Valmuefrø faar man de saakaldte Berkesbrød.

547. Rugkiks.

1 Pd. Rugmel, ¼ Pd. Smør, 1 Pægl Fløde, knust tørret Kommen og Sukker efter Smag æltes godt sammen og udrulles til en tynd Dejg, hvoraf Kiksene udstikkes med et Glas. De prikkes med en Gaffel og bages ved jævn Varme. Heraf omtrent 100 Stkr.

548. Hvedekiks.

1 Pd. Flormel, 36 Kvint Smør, 18 Kvint lyst Puddersukker og 2 Æg, æltes godt med 4 til 5 Spiseskefulde Vand og udrulles derefter samt bages som nævnt i Nr. 547.

549. Julekage. Fastelavnsboller.

Et Fjerdingspund Smør smeltes og røres med 20 Kvint hvidt Sukker og 3 hele Æg. Heri kommes 1½ Pægl sød Mælk, 1 Pd. fint Hvedemel, ¼ Pd. Kartoffelmel, ¼ Pd. vadskede Rosiner, 15 Kvint smaatskaaren Sukat, lidt Kardemomme og 1 Spiseskefuld Gjær. Det røres godt og æltes derefter med Hænderne, indtil Dejgen slipper og begynder at hæve sig, hvorefter den henstaar, indtil den er hævet, og slaas da op som Julekage. Ovenpaa kan lægges nogle lange Strimler af Sukat. Kagen smøres med Æggehvide og bages en Time ved god Varme.

Af denne Dejg kan ogssa bages Fastelavnsboller. Krydderboller faas ved at tilsætte lidt stødt Kanel og Citronskal, Vannilleboller ved enten at tilsætte lidt stødt Vanille eller nogle Draaber peruviansk Balsam, fortyndet med Sprit

Til Fedeboller tages mere Smør. Bagepulver passer bedre hertil end Gjær.

550. Brunsviger.

1 Pd. fint Hvedemel, ½ Pd Smør, 12 Kvint Sukker, 12 Kvint vadskede Rosiner, 12 Kvint vadskede Korender, 12 Kvint søde, skoldede og hakkede Mandler, 3 Æg, lidt Kardemomme og en Spiseskefuld Gjær bruges til Dejgen. Melet lægges paa Kagebordet, og i det kommes 36 Kvint koldt Smør, Æggene, Kardemommen, Korenderne, Gjæren, Sukkeret og saa megen Mælk, at det bliver som en lind Hvedebrødsdejg. Saa æltes det rigtig godt med Hænderne. Derpaa udrulles Dejgen i en halv Fingers Tykkelse i rund eller oval Form. Saa bøjes Dejgen op om Kanten i Tunger; i hveranden Tunge lægges Mandler, i hveranden Rosiner med en lille Klump af det tiloversblevne Smør. Resten af Smørret smeltes, og hermed overstryges Kagen, paa hvilken drysses et godt Lag stødt Kanel og stødt Melis. Om man vil, kan man hist og her belægge den med tynde Skiver af Sukat, Kagen henstaar ½ Time for at hæves, før den kommer i Ovnen.

551. Vandkringle A.

2¼ Pd. fint Hvedemel, ¾ Pd. Smør, 5 Æg, 1½ Pægl kold, sød Mælk og 2 Spiseskefulde Gjær æltes godt sammen, Aftenen før Kringlen skal bages. Dejgen bindes derpaa ind i et linned Stykke og maa ligge i koldt Vand Natten over. Næste Morgen æltes ¾ Pd. Sukker i den tilligemed renvaskede Rosiner, ituskaaren Sukat og lidt Kardemomme, hvorefter den formes som en Kringle, overstryges med smeltet Smør og overdrysses med Puddersukker, før den bages.

552. Vandkringle B.

2 Pd. Hvedemel, ½ Pd. Smør, 6 Æg, 2 Pægle Mælk, lidt stødt Kardemomme og reven Citronskal samt 2 Spiseskefulde Gjær og en lille Kop stødt Melis arbejdes koldt godt sammen med Haanden, indtil det slipper, hvorefter Dejgen lægges i et stærkt, fast Viskestykke, der er strøet med Mel, og nedsænkes i en Spand med kuldslaaet Vand. Saaledes henstaar den fra Aften til næste Morgen, da æltes der ½ Pd. renvadskede Rosiner deri, hvorefter Dejgen formes til en stor Kringle, der overstryges med smeltet Smør og overdrysses med Sukker, før den bages.

553. Bakkelse.

2 Pd. Hvedemel, ¾ Pd. stødt Melis eller lyst Farin, 1 Pd. Smør, 4 Æg, lidt stødt Kanel, Nelliker og reven Citronskal æltes godt sammen og udrulles paa Kagebrædtet, hvorefter Dejgen overstryges med 1 Æg samt bestrøs med ¼ Pd. fintskaarne Mandler. Et Stykke Sukat skæres i tynde Skiver, der nedtrykkes hist og her paa Dejgens Overflade. Bakkelsen bages smukt lysebrun.

554. Svensk Knækbrød.

2 Potter sød Mælk sættes over Ilden tilligemed 1 Pd. Smør og varmes. Halvt Hvedemel og halvt Rugsigtemel samt 2 Pægle god Gjær æltes sammen hermed til en Dejg, som slaas godt, indtil man ser, at den begynder at hæve sig, saa tilsættes mere Mel og to Haandfulde Kommen, hvorpaa Dejgen æltes med Hænderne, indtil den slipper disse og Dejtruget, hvorefter den hensættes for at hæve sig. Naar den har løftet sig, slaas den op. Et Stykke Dejg af Størrelse som et Gaaseæg udtrilles i et Halmstraas Tykkelse, udtakkes i Kanten med et Sporejern og prikkes med en Gaffel, for

at det ikke skal slaa Bobler under Bagningen. Derefter hensættes Kagerne for yderligere at gjære og indsættes saa i Ovnen, hvor de bages ved god Varme. De maa opbevares paa et tørt Sted.

555. Dansk Knækbrød.

1 Pd. Hvedemel, ¼ Pd. koldt Smør, 1 Pægl Mælk og en Haandfuld Kommen æltes sammen, trilles ud i ganske tynde Kager, der med Sporejærnet udskæres i aflange, firkantede Stykker, dobbelt saa store som et Spillekort. De prikkes med en Gaffel og bages ved god Varme.

556. Teljekringler.

Til 1 Pd. Flormel tages ½ Pægl sød Mælk samt 5 hele Æg, 4 Skefulde Sukker, lidt stødt Kardemomme og 1 Skefuld opløst Gjær. Dette æltes godt sammen, indtil det vise Øjne og begynder at hæve sig, saa dannes deraf smaa Kringler, som strax kommes i kogende Vand. Naar de flyde op, tages de op af Vandet, og henligge et Øjeblik, for at Vandet kan løbe af dem, hvorpaa de lægges paa den smurte Plade og bages i en mellemvarm Ovn, Naar de ere tagne ud af Ovnen, overpensler man dem med kogende Vand for at gjøre dem blanke.

Disse Kringler kunne opbevares længe uden at fordærves.

557. Tvebakker A.

3½ Pd. fint Hvedemel, ¾ Pd. Smør, 1 Pot sød Mælk, Krydderier og Sukker efter Smag samt 16 Kvint Pressegjær, der opløst i Mælken, æltes godt sammen, indtil Dejgen slipper Hænderne, hvorefter den henstaar lidt for at hæve sig. Der formes heraf smaa Boller, som sættes paa Pladen og henstaa lidt, før de bages, hvorefter den videre Behandling er som i Nr. 558 anført.

558. Tvebakker B.

Til 2 Pd. fint Hvedemel tages 2 Pægle Fløde, som varmes lidt, 15 Kvint smeltet Smør, $\frac{1}{4}$ Pd. Sukker og 2 Spiseskefulde Gjær. Dette æltes godt sammen, indtil Dejgen slipper Hænderne, hvorpaa det hensættes ved Varmen for at løftes. Naar man synes, at Dejgen er tilstrækkelig hævet, formes den til smaa, runde Boller, som lægges paa Pladen, tildækkes med et tyndt Klæde, og hensættes ved Varmen for atter at hæves. Derefter sættes de i Ovnen og bages lysebrune, hvorefter de udtages og hensættes til Afkøling. Naar Bollerne ere kolde, gjennemskjæres de med en skarp Kniv og sættes igjen paa Pladen med den flækkede Side opad, hvorpaa de indsættes i en varm, men dog ikke for hed Ovn, indtil den overskaarne Side er lysebrun.

559. Kaffebrød.

1 Pd. Hvedemel, $\frac{1}{2}$ Pd. Smør, 3 Spiskefulde Fløde, 3 Spiseskefulde Rom, 3 Spiseskefulde hvidt, stødt Sukker, 3 hele Æg og 3 Æggeblommer røres til en fast Dejg, der udrulles, bestrøs med Sukker og bages ved jævn Varme. Naar Kagen er bagt færdig, tages den ud af Ovnen og skæres, medens den er varm, i aflange Stykker.

560. Kanelstænger.

$\frac{1}{4}$ Pd. Smør udvadskes og æltes med $\frac{1}{2}$ Pd. stødt, hvidt Sukker, 3 Kvint stødt Ceylon Kanel, 1 Æg og $\frac{1}{2}$ Pd. Hvedemel, indtil Dejgen slipper Hænderne. Derpaa udrulles den i Mel paa Kagebrædtet, skæres i langagtige Stænger, hvorefter de bages en halv Time ved god, jævn Varme.

561. Æggeskaaler.

1 Pægl god, tyk Fløde og 4 Æg sammenæltes godt med saa meget Flormel, at Dejgen kan rulles ganske tynd ud paa Tykkelse med et Halmstraa. Derefter skæres de i firkantede Stykker, dobbelt saa store som et Spillekort, der smøres med smeltet Smør og bestrøs med lyst Puddersukker, hvorefter de bages lysebrune.

562. Kommenskringler.

1 Pd. Flormel, 6 Kvint Smør, 6 Kvint Gjær og 1 Pægl Mælk æltes godt sammen og henstaar et Øjeblik for at hæve sig. Derefter formes Dejgen til temmelig store Kringler, der overdrysses med Kommen. De staar derefter igjen en kort Tid for at hæves og kommes saa i kogende Vand. Naar de flyde op, tages de op, lægges paa Pladen og indsættes i en hed Ovn for at bages lysebrune. Før Bagningen kan man ogsaa drysse nogle Korn grovt Salt paa dem.

563. Glutenbrød.

(For Patienter med Sukkersyge.)

1 Pd. Glutenmel, der kjøbes paa Apotheket, 4 hele Æg, 1 Spiseskefuld Smør, 1 Theskefuld Salt og 2 Theskefulde Eddike æltes sammen og røres op med 3½ Pægl kogt Vand, som er afkjølet, og som kommes i Dejgen lidt efter lidt. Tilsidst æltes et Pund fint Rugklid deri, hvorefter Dejgen æltes rigtig godt, indtil den slipper Hænderne. Heraf dannes 4 smaa, aflange Brød, der bages ved god, jævn Varme i omtr. 2 Timer. Naar de tages ud af Ovnen, tildækkkes de og henstaa saaledes, indtil de ere afkjølede.

564. Klidkager.

(For Patienter med Sukkersyge.)

4 Pund grove Rugklid (samt, hvis det haves, et Par Skefulde Glutenmel), 1 Pd. Smør, 4 Æg, 2 Theskefulde tvekulsurt Natron, 5 Kvint Pressegjær, en Haandfuld Salt, en Haandfuld Kommen, 5¼ Pægl kogt, afkjølet Vand og ¾ Pægl Eddike æltes godt sammen til en Dejg Aftenen forud, før Kagerne skulle bages. Dejgen trykkes før Bagningen med Haanden ud paa Pladen i Tykkelse som Kiks, rulles tynd og glat med en Flaske og skæres derefter i runde eller firkantede Smaakager, forinden Pladen sættes i Ovnen. Naar Dejgen er tørret lidt paa denne, maa alle Kagerne løsnes med en tynd Kniv og senere vendes, for at de ogsaa kunne blive tørre paa den Side, der vender mod Pladen.

XXIV. Tilberedning af Frugtvin og Likør.

---

565. Æble- og Pæremost.

Mosten kan laves enten alene af Æbler eller Pærer eller af begge Slags Frugt sammenblandet. Æblemost eller Cider er den mest holdbare, Pæremost den sødeste, medens blandet Most bedst egner sig til Brug fra Tønden. Til Most maa anvendes saftige Frugtsorter; det er ikke nødvendigt, at Frugten er fuldmoden, ja, enkelte Sorter give, naar de ere fuldmodne, ikke megen Most. De saakaldte »søde Æbler« maa aldrig benyttes, ikke en Gang til Blanding med anden Frugt.

Det anbefales at støde Frugten; men dette er altfor besværligt, naar man har større Mængder. Frem-

gangsmaaden er da følgende: Frugten, hvoraf der skal laves Most, og som godt kan være nedrystet, samles sammen, en Mostrivemaskine anbringes over et stort Bryggekar og i Nærheden Mostpressen over et andet. Den afrevne Most fyldes efterhaanden i Mostposen, der helst maa forfærdiges af stærkt Sejlgarn hos Rebslageren, omtrent som et Fiskenæt med smaa Masker. Den afpressede Saft bliver henstaaende i Karret i tolv Timer for at bundfælde. Man maa passe nøje paa, at hverken den eller den knuste Frugt staar saa længe, at den begynder at gjære, for saa bliver Mosten sur. Den afpressede Most hældes derefter gjennem en Sigte i Tønden; men Bundfaldet holdes tilbage for senere at opspædes med Vand, sies og hældes i en Tønde for sig til snarlig Brug. Den afpressede Most ædes ikke gjerne af Svinene, men derimod af Køerne. Dog er dens Værdi ikke stor.

Tønden, der benyttes til Mostens Opbevaring, maa helst være en gammel Vintønde, der svovles et Par Dage før Fyldningen og skylles med lidt ren Sprit. Man maa passe paa at fylde Tønden saa snart som muligt og helst paa én Gang. Naar Tønden er fuld, tildækkes Spundshullet godt, for at Mosten kan gjære. Før Gjæringen begynder, sænker man en aaben Flaske fuld af Rom ned gjennem Spundshullet ved Hjælp af en Sejlgarnssnor, der vedbliver at hænge udenfor, for at Flasken senere kan tages op. Naar Mosten har afgjæret, fyldes Tønden med Most fra forrige Aar eller Rom og tilklines ved Spunds og Tap med Ler. Omtrent ved Januar vil Mosten væte tjenlig til at aftappes paa Flasker, forsaavidt saadant ønskes.

566. Ribsvin.

Til et Anker paa 36—40 Potter bruges 40 Pd. Ribs og 25 Pd. godt, lyst Puddersukker. — I Stedet for 4 Pd. af

Ribsene maa man helst tage 4 Pd. røde Hindbær. Sukkeret lægges i en ren Ballie. Ribsene, der ikke pilles af Stilkene, afvrides i et rent linned Stykke, og Saften hældes paa Sukkeret, røres godt om dermed og staar til næste Dag. Paa de afvredne Bær hældes 1½ Spand Vand, som ligeledes staar til næste Dag, da det sies gjennem en Sigte og trykkes godt af. Saften fyldes paa Ankeret tilligemed Vandet fra de afvredne Bær, og dersom dette ikke er tilstrækkeligt til at fylde Ankeret, maa det fyldes med Vand. For at Saften kan faa Plads til at gjære, tappes 2 Flasker Saft af Ankeret og hensættes ganske løst tilproppede. Ankeret rystes derefter godt for at fremme Blandingen og henlægges saa i en Kjælder eller paa et andet kjøligt Sted. Det tilspundses kun løseligt og henligger saaledes i 6 Uger for at gjære. Naar Gjæringen har fundet Sted, kommes de tidligere fratagne 2 Flasker Saft, der ligeledes have gjæret, deri, hvorefter Ankeret tilspundses godt og tilklines med Ler. Det ligger derefter ganske roligt indtil en Gang i Februar, da Vinen kan aftappes og tilproppes godt. Et Anker, hvori der har værer Rødvin eller Rom, er godt til Opbevaringen, naar det først er afskyllet med varmt Vand og derefter med Rom eller Sprit.

Ribsvin kan afbrændes ligesom Rødvin ved at opvarmes over Ilden med 1 stødt Kardemomme til hver Pægl, lidt helt Kanel, et Par Nelliker og Sukker efter Smag. Naar Vinen er ved at koge, antændes den et Øjeblik og tages saa af Ilden.

567. Stikkelsbærvin.

Til et Anker paa 36 Potter bruges 32 Pd. modne Bær, helst gule eller hvide, klare, da en Blanding af flere Slags ikke er saa god. Bærrene knuses i en blank Kjedel eller i en ny Ballie, derpaa kommes 24 Pd.

Puddersukker og røres godt sammen med de mosede Bær. Saften fyldes derefter paa et Anker, som er godt rengjort og svovlet, hvorefter Bærrene skylles med koldt Vand, indtil Saften er kommen af dem. Vandet fyldes ogsaa paa Ankeret, som dog ikke maa være helt fuldt, for at Vinen kan faa Plads til at gjære. Naar Saften har afgjæret, og ingen Lyd mere høres i Ankeret, fyldes det med gammel, aftappet Stikkelsbærvin, hvid fransk Vin (Graves) eller Sherry og tilspundses, hvorefter Spunds og Tap tilklines med Ler. Omtrent ved Nytaarstid vil Vinen være tjenlig til Aftapning paa Flasker. — Bruger man Melis istedetfor Puddersukker, bliver Vinen for lys.

568. Jordbærlikør.

2 til 3 Pund Jordbær, 2 Flasker god Rom eller Cognac og 1½ Pd. hvidt Sukker henstaar for at trække i 5 til 6 Dage, hvorefter det filtreres og tilsættes ¾ Pd. hvidt Sukker eller stødt Kandis, som er opløst i 1½ Pægl Rom og filtreret. Likøren hældes paa Flasker.

569. Kirsebærlikør.

9 Pd. stødte Syltekirsebær, 6½ Pd. hvidt Sukker, 40 Kvint bittre Mandler, 3 Kvint Kanel og 5 Potter Rom henstaar vel tildækket i en Uge. Derpaa filtreres det og fyldes paa Flasker. Bundfaldet overhældes med en Pot kogende Vand og hensættes for at trække, hvorefter det ligeledes filtreres. Den sidste Likør maa ikke blandes med den første og ikke gjemmes ret længe.

570. Solbærrom.

Til 3 Pægle hvid Rom bruges 1 Pd. pillede Solbær og 1 Pd. hvidt Sukker. Sukkeret lægges i en Kjedel, og der hældes saa meget Vand derpaa, at det staar over Sukkeret. Det koges derpaa, indtil det bliver som

en tynd Sirup, og skummes godt under Kogningen. Derpaa kommes lidt Kanel og Nelliker samt Solbærrene deri. Naar det er kogt, tages de af Ilden for at afkjøles, og naar det er koldt, hældes Rommen deri. Solbærrommen henstaar derefter i 6 Uger paa en vel tilproppet Dunk og rystes en Gang imellem. Efter denne Tids Forløb filtreres den og fyldes paa Flasker.

XXV. Forskjellige Drikkevarer.

571. Billig Punsch-Extrakt.

(Til Høstgilder og lign.).

En Pot Vand koges med 1 Pd. Sukker og 2 Kvint Citronsyre, som faas paa Apotheket. Naar Sukkeret er opløst, skummes det og tages af Ilden, hvorefter der tilsættes 1 Draabe Citronolie og 1 Draabe peruviansk Balsam samt 1 Pot hvid Rom. Extrakten filtreres og opbevares paa Flasker. Naar den skal bruges, tilsættes mindst lige saa meget kogende Vand; den drikkes varm.

572. Mælkepunsch af Rom.

3 Pd. hvidt Sukker opløses i 3 Potter kogende Vand, og heri kommes 3 Flasker (9 Pægle) bedste, hvid Rom, 1 reven Muskatnød, 1 Stang Vanille, Saften af 10 og den tyndt skrællede, gule Skal af 5 Citroner samt 1½ Pot kogende, sød Mælk. Blandingen henstaar tildækket til næste Dag, hvorefter den filtreres et Par Gange og hældes paa Flasker, der tilproppes. Drikkes kold.

573. Mælkepunsch af Arrak.

$1\frac{3}{4}$ Pd. hvidt Sukker opløses i 2 Potter kogt Vand og tilsættes $1\frac{1}{2}$ Pot Arrak (hvid Rom kan tages i Stedet) samt Saften af 12 og Skallen af 5 Citroner. Endvidere hældes deri 1 Pot kogende, sød Mælk, hvori er kogt en halv Stang Vanille. Punschen henstaar til næste Dag, filtreres saa og fyldes paa Flasker, der tilproppes. Drikkes kold.

574. Norsk Frimurerpunsch.

1 Pot Vand koges med 1 Pd. hvidt Topsukker og skummes godt, hvorefter det hensættes til Afkjøling. Naar det er koldt, filtreres det og hældes i en Terrin tilligemed 1 Flaske god Cognac, 1 Flaske hvid, fransk Vin (Sauterne) og en Flaske Sherry, hvorefter det omrøres og fyldes paa Flasker, der tilproppes. Punschen drikkes kold, blandet med Seltservand.

575. Kold Frugtpunsch.

2 Pd. hvidt Sukker koges med 1 Pot Vand til Sirup og skummes. Heri kommes $\frac{3}{4}$ Pd. Frugtsaft af stødte Kirsebær, Hindbær, Jordbær eller Ribs efter Behag. Derefter tilsættes 1 Pot kogende Vand, Saften af 2 og den gule Skal af 1 Citron, 1 Flaske Rødvin (eller Moselvin) og 2 Pægle Arrak, hvorpaa det filtreres og henstaar godt tildækket, indtil det er aldeles koldt. Den drikkes kold.

576. Æggepunsch.

4 hele Æg og 9 Æggeblommer piskes til Skum i en stor Kasserolle, hvorefter der tilsættes $1\frac{1}{2}$ Pd. stødt, sigtet, hvidt Sukker, hvorpaa først Skallen af en Citron er afreven; det piskes paany, indtil det er ganske

hvidt, saa trykkes Saften af 4 Citroner deri, og der hældes deri 5 Pægle hvid Vin, 6 Pægle kogt Vand og 4 Pægle Arrak, hvorefter det Hele sættes over Gløder. Man vedbliver at piske deri, indtil det begynder at hæve sig og skumme op, saa hældes Punschen i en Terrin og serveres strax varm.

577. Damepunsch.

1 Flaske bedste, hvid Rom og en Flaske hvid, fransk Vin (Cerons) tilsætses Saft af en Citron og 6 Pægle kogende Vand, hvori er opløst 1 Pd. hvidt Topsukker. Drikkes varm eller kold.

578. Cardinal.

3 Flasker Gravesvin sættes over Ilden med 1½ Pd. Topsukker, Skallen af 2 Citroner og af 2 Appelsiner. Naar det begynder at koge, hældes 3 Pægle kogende Vand deri; det tages af Ilden og tilsættes en halv Flaske Sherry og en god Snaps gammel Rom. Den drikkes kold.

579. Rød Biskop.

I en Flaske Rødvin opløses et Fjerdingspund Melis, hvorpaa der tilsættes 25 Kvint Pommerants-Essents, der kjøbes paa Apotheket.

580. Hvid Biskop.

2 Pd. hvidt Sukker dyppes i koldt Vand og lægges i en Terrin eller Punsch-Bolle tilligemed 2 friske gjennemskaarne Pommerantser, hvorpaa det overhældes med en Flaske Moselvin. Saaledes henstaar det i 2 Timer, hvorefter det sies, og der tilsættes 1 Flaske hvid Portvin og 1 Flaske Rhinskvin. Blandingen afkjøles stærkt i Is.

581. Caroline med Ananas.

Friske Ananas skæres i tynde Skiver, nedlægges i Sukker og henstaar saaledes 24 Timer, eller ogsaa benytter man med Sukker henkogte Ananas. Der tilsættes 2 Pd. Melis, og de overhældes med en Flaske Madeira, 1 Fl. Sauterne og 1 Fl. Graves. Derpaa maa Blandingen henstaa vel tildækket i et Par Timer paa Is, dernæst sies gjennem en fin Sigte eller filtreres, og umiddelbart før Serveringen maa der kommes 1 Flaske isafkjølet Champagne deri.

582. Major.

I et Vinglas Banko lægges en Spiseskefuld Vanille-Is, og saaledes drikkes Bankoen. — Banko laves af 2 Pd. Melis, som opløses i en Pot kogende Vand. Naar det er afkjølet, kommes deri 3 Pægle Arrak (Api-api), ½ Pægl Sherry og lidt Vanille, hvorefter det filtreres.

583. Limonade.

1 Kande Vand og 1 Pd. Melis gives et Opkog. Heri presses Saften af 1 Citron over en Sigte, hvorpaa tilsættes en Draabe Citronolie og 2 Pægle Graves.

584. Limonadesukker.

30 Kvint stødt Melis blandes godt med ½ Kvint Citronsyre, og paa denne Blanding dryppes 5 Draaber Citronolie og 25 Draaber Vanille-Essents. Blandingen opbevares i en Glaskrukke med Glasprop og tilsættes koldt, frisk Vand i passende Mængde, naar man vil lave Limonade.

585. Appelsin-Limonade.

Appelsiner skrælles ganske tyndt, og Skallen kommes i en Flaske, hvori man hælder saa megen Sprit, at den staar noget over Skallen. Saaledes henstaar den tilproppet i 3 Maaneder for at trække.

Naar man vil lave Limonaden, opløses 1½ Pund Melis i 2 Potter kogende Vand tilligemed 4 Kvint Citronsyre. Naar det er opløst og afkjølet, kommes deri 2 Snapse af Appelsin-Essentsen tilligemed 1½ Kvint Cochenilledraaber. Denne Limonade egner sig særligt for Børn.

586. Sodavand.

Sodavand er som bekjendt en meget lædskende Drik, men meget for dyr. Det anbefales derfor at anskaffe sig en Sodavandskande. Denne er ved et Skillerum delt i to Afdelinger, saaledes at Vædsken fra hver af disse først blander sig ved Udskænkningen gjennem Tuden. Sædvanlig rummer en saadan Kande 2 Potter. Har Kanden denne Størrelse, kommes i det ene Rum 13 Gram Vinsyre, i det andet 20 Gram tvekulsur Natron. Et Kvint er 5 Gram; men man maa helst faa Pulverne afvejede paa Apotheket eller hos Materialisten, for at Forholdet kan blive nøjagtigt. Derefter fyldes Kanden med frisk, koldt Vand og hensættes paa et kjøligt Sted.

587. Mandelmælk.

½ Pd. søde og 12 Kvint bitre Mandler skoldes og stødes meget fine tilligemed ½ Pund Melis. Herpaa hældes 1 Kande kogende Vand; det henstaar vel tildækket i et Par Timer, saa sies det, afkjøles og drikkes koldt.

XXVI. Om Kogning i Hø.

Fødemidlerne koges eller steges nærmest for at gjøre dem mere fordøjelige og velsmagende, tildels ogsaa

for at ødelægge de i dem værende Bakterier, der kunne indeholde Sygdomsspirer eller foranledige, at Fødemidlerne hurtigere fordærves.

Til intet af disse Formaal er det imidlertid nødvendigt i længere Tid at holde Varmen ved Kogepunktet (80 Grader Reaum.); men en jævn, vedvarende Varme vil som oftetst være tilstrækkelig, ja i Reglen bedre. Af denne Grund er Høkogning at anbefale.

Til Høkogningen bruges i Reglen en Kasse, hvori Gryden anbringes, naar den er i Kog, dog kan ogsaa en Kurv eller lignende benyttes, naar den kun har en passende Størrelse. I Kassens Bund lægges et 3 Tommer tykt Lag af fint Hø, og umiddelbart over samme anbringes nogle Trælister, hvorpaa Kogekarrets Bund kan hvile Man sætter derefter den tomme Gryde derpaa og stopper et Lag lignende Hø om den, indtil en Tomme fra Overkanten. Om Tykkelsen af Hølagets Sider bliver noget mere end 3 Tommer skader ikke, derimod maa det ikke være mindre. Nu drejer man Gryden nogle Gange rundt, indtil Høet danner ligesom en Form, der passer til Gryden. Til at dække over Gryden laver man derefter en 3 Tommer tyk Pude, der stoppes med Bomuld eller meget fin Hø. Pudens Omfang maa være noget større en Grydens, for at den, naar den lægges over dennes Laag, kan stoppes godt ned ved Siderne mod Høet.

I Stedet for Hø kan man ogsaa godt bruge tør Bændeltang, og Kassen kan indrettes til flere Gryder og kan dækkes med Laag, saaledes at den tillige kan tjene som Stol eller lignende.

Efter at vi saaledes have forklaret Høkassens Indretning, ville vi gaa over til at omtale dens Anvendelse. Det maa da først erindres, at det Kogekar, hvori Maden skal efterkoges i Høkassen, maa være forsynet med Laag, og at dette Laag maa være paa Gryden under Kogningen

og ikke aftages, naar Kogekarret sættes over i Høkassen; thi det er af Vigtighed, at de varme Dampe forblive ved Maden. Af samme Grund maa Maden være saa hed, at Dampudviklingen finder Sted, naar den sættes i Høkassen.

Naar i det Efterfølgende angives den Tid, hvori Maden skal forblive i Høkarret, da maa det forstaas som den korteste Tid. I Reglen vil den uden Skade kunne blive staaende deri i 10 til 12 Timer og holde sig varm. Til Steg, Fisk og Budding passer Høkogning af flere Grunde ikke saa godt. Til Kogning af Grød og Vælling maa bruges lidt mindre Vand eller Mælk end sædvanlig, da Fordampningen er ringere.

	Kogningstid over Ilden i Minuter.	Bør henstaa i Høkassen i Timer.
Grød og Vælling........	15—20	3
Supper................	30—60	3—5
Røget Skinke, sat paa Ilden i koldt Vand.........	30—60	6—7
Kartofler og Grøntsager..	5	2—3

Grøntsager og Kartofler sættes først paa Suppen 5 Minutter før, Gryden tages af Ilden for at sættes i Høkassen.

Den, som en Gang er bleven fortrolig med Kogning i Hø, vil næppe senere give Afkald derpaa, fordi Maden, kogt saaledes, bliver velsmagende, og der ingen Tid medgaar til dens Pasning. Nærmere Oplysninger ville findes i P. Lomholts Pjece: Maden, dens Tillavning ved Gas og i Hø, i hvilken ogsaa gives nyttige Vink om Brugen af Gas ved Madlavning i Byerne.

XXVII. Ølbrygning.

For at kunne brygge godt Øl er den første Betingelse, at man har godt Malt og god Humle. Dernæst maa de Tønder, hvorpaa Øllet skal opbevares, være vel rensede og om fornødent svovlede. Svovlingen sker paa følgende Maade: man dypper linnede Klude i smeltet Svovl og lader dem tørre. Naar man vil svovle Tønden, tages Spundset af, og en antændt Svovlklud hænges gjennem Spundspullet ned i Tønden. Naar denne er fyldt med Svovldampe, lægges Spundset paa, og saaledes henligger den en Timestid, hvorefter den udskoldes godt med kogende Vand, og henligger saa, indtil den skal bruges. Svovlingen maa helst ske nogle Dage før Brygningen, for at Svovlsmagen ikke skal kjendes paa Øllet.

Alle Kjedler og Kar, som benyttes ved Brygningen, maa være aldeles rene.

Maltet maa være temmelig grovt malet og ikke staa for længe, før det bruges.

Humlen sættes Dagen før Brygningen i Blød med koldt Vand.

Hvor meget Malt man vil bruge, beror selvfølgeligt paa, hvor kraftigt Øllet skal være. Humlemængden retter sig efter Mængden af Maltet; man regner i Almindelighed ½ Pd. god, kraftig Humle til hver Skjæppe Malt, og til almindeligt Husholdningsøl i et Landbrug 2 Skjæpper Malt til et Vinfad Øl. En Skjæppe Malt vejer 17 til 18 Pd.

Til det saakaldte »Gjemmeøl« eller »Martsøl«, der brygges om Foraaret og opbevares til Brug i Sommeren, tages derimod fra 7 til 10 Skjæpper Malt og 3½ til 6

Pd. Humle til et Vinfad; men der bliver da tillige et Vinfad Efterøl.

Efter at Vandet er kogt, hældes det op i Bryggerkarret, hvori det henstaar i 15 Min., før Maltet kommes deri, da det ikke er godt, at det er alt for varmt. Naar Maltet er kommet deri, røres det godt om, saa det kan blive fuldstændigt gjennemblødt, hvorefter Karret tildækkes godt med et Lagen, og saaledes skal Maltet henstaa ¾ Time for at mæskes. Imidlertid fyldes Kjedlerne paany med Vand, der bringes i Kog. Maltet bringes i Rostkarret, der i Bunden er forsynet med Langhalm, for at Øllet kan løbe fra. Derpaa hældes det kogende Vand paa og aftappes forneden. Det afløbne Øl hældes atter over Maltet, og dette gjentages 3 Gange, hvorefter Øllet fyldes i Bryggerkjedlen og gives et Opkog. Naar det koger, hældes det paany over Masken. Det Afløbne kommes atter i Bryggerkjedlen og koges i 2 Timer uden Laag, hvorefter Humlen hældes deri tilligemed det Vand, hvori det har staaet i Blød. Nu koges Øllet igjen uden Laag i en Time, hvorefter det sies gjennem en Haarsigte i det Kar, hvori det skal gjære.

Gjæren sættes først paa, naar Øllets Varmegrad er nedsvalet til omtrent 22° Reaumur, hvorefter Karret tildækkes, for at Varmen kan holde sig saa meget længere, og Gjærudviklingen derved fremmes.

Naar Øllet er godt afgjæret, og Gjæren taget af, og det er bleven koldt, fyldes det paa Øltønderne, der tilklines.

Nogle bruge ogsaa at koge Maltet, efter at det har staaet i Blød; men dette fraraades af Andre. Ved Brygning af bedre Øl kan man, efter at det første er frataget og behandlet som anført, paany hælde varmt Vand over Maltet og koge det afløbne, tynde Øl med lidt frisk Humle. Det kan opbevares og bruges til Øllebrød og lignende.

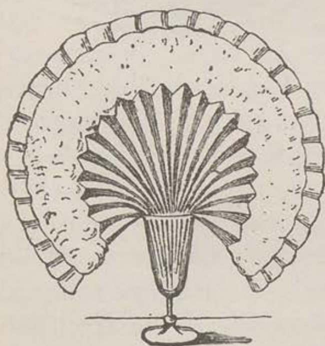
Man maa sørge for at faa god Gjær, thi det er de af denne udviklede Gjærsvampe, som foranledige Omdannelsen i Øllet, hvorved dette taber sin flove, søde Smag.

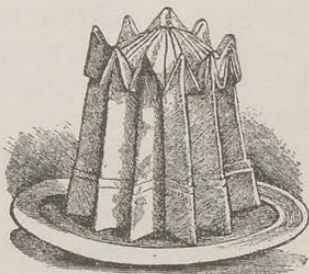
Ved Bajersk Øl foregaar Gjæringen paa en anden Maade, nemlig som Undergjæring ved lav Varmegrad, medens den Gjæring, som finder Sted ved vort almindelige Øl, kaldes Overgjæring, fordi Gjæren samler sig paa Overfladen.

Humlen tjener dels til at gjøre Øllet sundere og dels til at bevare det. Man kan derfor anvende lidt mindre om Vinteren end om Sommeren.

Vandet, der anvendes til Brygning, maa være blødt; hvor man har haardt Brøndvand, maa man derfor hellere hente rindende Vand til dette Brug.

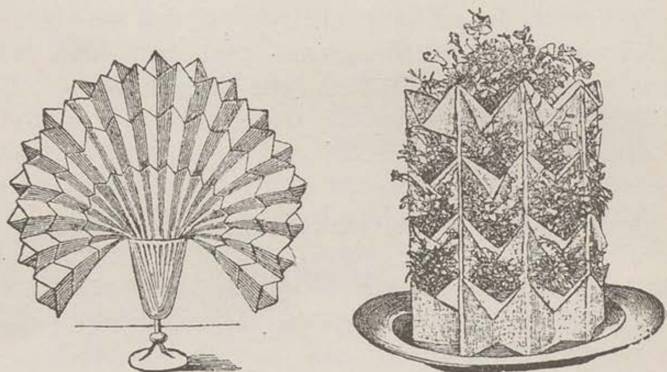
XXVIII. Borddækning, Forskæring og Anretning.





Et pynteligt dækket Bord er en Pryd, og vi skulle derfor give nogle herhen hørende Anvisninger. Bordet

maa staa fast, og over det bredes den hvide Dug. Den mindste Plads, der bør tilmaales Nogen ved Bordet, er 21 Tommer. Foran hver Plads stilles en flad Tallerken, saaledes at de alle staa i en lige Række, omtrent $2\frac{1}{2}$ Tomme fra Bordets Yderkant. Til Højre for hver Kuvert lægges Kniv og Gaffel, derovenpaa Skeen. Servietten lægges paa Tallerkenen; en fortrinlig Anvisning til Sammenlægningen vil man finde i den lille Bog: Bordets Dækning eller Kunsten at lægge Servietter i smagfulde Former.



Foran Tallerkenen stilles Vinglassene, der ordnes paa ensartet Maade foran hver Kuvert, Rødvinsglasset altid længst til Højre. Dessert-Skeer og Gafler lægges foran Kuverten.

Bordets Midtpunkt prydes med en eller anden høj Gjenstand, en Opsats, Frugtskaal, Blomstervase eller lignende. Midt mellem denne og Bordenderne anbringes Skaale med Syltetøj og lignende, Plat-de-menager, Saltkar o. s. v., Alt saa symmetrisk som muligt.

Husherren og Husmoderen tage gerne Plads overfor hinanden, i Reglen ved Bordenderne. Det maa

erindres, at ved Serveringen bydes altid først til den Dame eller Herre, som sidder ved Husherrens højre Side. Naar man byder noget til En, maa det være ved dennes venstre Side. Serveringen bør ske hurtig og uden Larm. Ved et større Bord fordele de Serverende Arbejdet imellem sig, saaledes at hver stadig betjener de Samme. Til varm Mad gives altid varme Tallerkener. Tallerkener og Sølvtøj afvadskes i varmt Vand, men Knive i lunkent, for at ikke Skaftet skal tage Skade.

Rødvin maa være kuldslaaet, før den sættes paa Bordet, hvid Vin derimod afkjølet i koldt Vand eller Is. Paa Bordet bør altid være koldt, frisk Vand.

Stege anrettes med den Side opad, paa hvilken Forskæringen skal begyndes; Fugle altsaa med Brystet opad. Mørbradstegen med Mørbraden øverst, Kalvesteg, Lammeryg, Dyreryg og Harer med Ryggen opad.

Forskæringen sker bedst staaende, og man søger saa meget som muligt at holde Armene tæt ind til sig.

Kniven, der benyttes ved Forskæringen, maa være skarp. Jo nærmere ved Skaftet man skærer med den, desto stærkere virker den, og man vil derfor anvende denne Del af den, hvor man vil skille Led fra hinanden. Ved Forskæringen af tynde Skiver af rent Kjød eller Skinker sætter man derimod Kniven i Kjødet noget længere ude ved Spidsen og trækker den med et fast, lempeligt Tryk fra venstre til højre Side. Kjødet skal skæres paa tværs af Trævlerne eller i det mindste paa skraas af disse. De afskaarne Stykker lægges med Gaflen over paa en Tallerken, og man passer at fordele det Magre og det Fede mellem hinanden.

En Hare er temmelig vanskelig at skære for. Man sætter den saaledes, at Bagløbene ere ud for Forskærerens

højre Haand. Er det lodne Skind paa den nederste Del, afskæres først denne og lægges til Side, saaledes at Haarene ikke komme nær til Kjødet. I dette Øjemed stikkes Gaflen ned tværs over Lænderne, men naar det Lodne er afskaaret, flytter man Gaflen noget længere frem og afskærer nu først Stykkerne i Ryggen, der gjennemskæres paa de Steder, hvor den er knækket. Derpaa afskæres det udvendige Kjød af det venstre Ben med et halvt Cirkelsnit og derpaa det indvendige med et lignende. Højre Ben skæres for paa samme Maade. Derefter gjør man to Længdesnit paa den tilbageværende Steg og afskærer Kjødet i passende Stykker ved Tversnit.

Af Fugle serveres de mindre i Reglen hele eller deles ved et Længdesnit i to lige store Halvdele. Større Kyllinger deles først ved et Længdesnit i to Dele, og disse overskæres igjen i Midten ved et Tværsnit.

Andre store Fugle giver man et Længdesnit paa begge Sider af Brystet og derefter ved Siden af disse flere Længdesnit, saaledes at Brystet udskæres i Skiver paa langs. Man kan dog ogsaa ved at føre Kniven langs Brystbenet og hen under Brystet afskære hele dette og derefter dele det ved Tværsnit. Denne Fremgangsmaade kan man navnlig blive nødt til at anvende, naar Kjødet er kogt eller stegt for meget. Derefter afskæres højre Vinge med et Over- og et Undersnit, hvorved det gjælder om at træffe Leddet nøjagtigt. Saa løsskæres højre Laar ved et Oversnit og bøjes noget ud til Siden for derefter at skæres aldeles fra ved et Undersnit. Det lægges paa en Tallerken, og Kilebenet fraskæres ved et Snit i Leddet. Venstre Vinge og Laar afskæres paa lignende Maade. Er det en Kalkun, der skæres for, og Brystet er fyldt med Fars, saa skærer

man først Skiver heraf, før man begynder paa selve Fuglen. Paa Gæs og Ænder, der ere fyldte med Æbler og lign. aabnes Bugen ved et Cirkelsnit, naar Fuglen er skaaren for, og Fyldningen anbringes enten paa en Tallerken for sig eller paa Midten af den, hvor Stykkerne af Stegen lægges, og disse ordnes udenom den.

Der hører en Del Færdighed og Øvelse til at skære smukt og godt for. Her ere kun Hovedreglerne angivne. Det Vanskeligste er vistnok at træffe Leddene hos Fugle, og det anbefales derfor den Uøvede at begynde med at skære kogte Høns og derved nøje mærke sig, hvor Forbindelsen mellem de forskellige Led er.

Ligesom selve Bordet maa ogsaa Anretningen være proper og pyntelig. Navnlig bør der altid drages Omsorg for, at Fadene ikke ere for smaa, at Ordningen derpaa er smagfuld, at Kanterne ere rene og Bunden ikke tilsmudset af Komfuret. Naar man serverer Fisk, maa man sørge for at borthælde Fiskevandet, Sauceskaale bør ikke være overfulde, men være rene udvendig, og saaledes er der en Masse Smaating at iagttage, som imidlertid snart læres ved lidt Øvelse.

XXIX. Om Valget og Opbevaring af Fødemidler m. m.

Den Bedærvelse, som Fødemidlerne er udsatte for, skyldes tildels Dyr, navnlig Insekter. Orm i Kjød og Ost ere saaledes Fluelarver. Springere i Flæsk Larver af Biller. Mod disse vil derfor Opbevaring i et godt Flueskab eller i nogenlunde tætte Lærredsposer yde et temmelig betryggende Værn. Skimmel og Mug fremkaldes

derimod af visse Svampe, hvis Udvikling hemmes, naar man obpevarer Fødemidlerne i et køligt, tørt, lyst og vel ventileret Rum. Hyppig Kalkning modarbejder ogsaa Svampens Udvikling i fugtige Vægge; men det virksomste Middel til at holde dem borte er dog Svovling af Lokalerne, der udføres paa følgende Maade: Rummet tømmes, og paa nogle Mursten hensættes paa Gulvet en Gryde, fyldt med gode Gløder, hvorpaa kastes pulveriseret Svovl. Døre og Vinduer lukkes, og Rummet henstaar, fyldt med Svovldampe i flere Timer, hvorefter det udluftes godt, før det igen tages i Brug.

Den egentlige Forraadnelse skyldes Bakterier. Disses Virksomhed hemmes ved Tørhed og Kulde; derfor opbevares Fødemidler bedst i Træk og kølige Kjældere og holde sig bedre om Vinteren end om Sommeren. Kunde man aldeles udelukke deres Virksomhed, vilde dermed ogsaa Betingelserne for Forraadnelsen være fjernede. Det er denne Tanke' som ligger til Grund for Henkogning i Daaser. De mulig tilstedeværende Bakteriespirer dræbes ved Kogningen, og Tillodningen forhindrer nyes Adgang. Men ere Spirene ikke fuldstændigt dræbte ved Kogningen, eller er Tillukningen mangelfuld, vil Forraadnelsen alligevel tidligere eller senere indtræde; dette kjendes paa, at Daasernes Bund buer ud.

Salt og Sukker saavelsom Røgning modvirke til et vist Punkt Bakteriernes Væxt, derfor salter, sylter og røger man. Indtræder nu alligevel Gjæring, maa man ved at give Lagen eller Syltetøjet et Opkog søge at dræbe de tilstedeværende Bakterier og forhindre nyes Fremkomst ved ny Saltning eller ved Tilsætning af mere Sukker. Heraf vil man altsaa forstaa Betydningen af, at Saltlage er »stærk«, det vil sige indeholder meget Salt, og af, at Lagen maa staa over Kjødet.

Ved Saltning og Røgning taber Kjødet eller Flæsket

altid nogen Næringsværdi, og, jo stærkere det er saltet og røget, des større er Tabet. Desuden er det saltede Kjød vanskeligere at fordøje end det første, og nydt uden Afveksling i længere Tid kan det ligefrem være skadeligt for Sundheden.

Man har forsøgt at raade Bod paa nogle af de ved den almindelige Saltning klæbende Mangler ved straks efter Slagtningen at indsprøjte Kjødet eller Flæsket en Saltopløsning; men denne Fremgangsmaade har dog ikke vist sig ganske praktisk.

Allerede tidlig vidste man, at ikke alene Saltning og Røgning modvirkede Forraadnelse, men at Kødet ogsaa bevaredes frisk naar man nedlagde det i Trækul. I den nyere Tid har man gjort den Iagttagelse, at visse andre Midler ogsaa, idetmindste for en Tid, kunne forebygge Forraadnelse, fordi de virke dræbende paa de Bakterier, som foranledige den. Disse Midler have fundet en udbredt Anvendelse i Lægevidenskaben og kaldes med et fælles Navn antiseptiske, som netop betyder Forraadnelse forebyggende.

De kunne dog ikke ubetinget anbefales til Anvendelse ved Fødemidler, nogle allerede af den Grund, at de medføre en ubehagelig Lugt og Smag, saaledes f. Ex. Karbolopløsninger, andre, fordi det endnu ikke er godtgjort, om ikke deres Anvendelse kan være til Skade for Sundheden.

Ved Syltning have vi allerede omtalt Anvendelsen af Salicyl, enten som Salicylsyre, opløst i kogende Vand eller som Salicyrepulver (Salicyrepudder), hvoraf 100 Dele indeholde 3 Vægtdele Salicylsyre.

Ved Pølsefabrikationen, der endnu mange Stedet foregaar uden tilstrækkelig Kontrol, og hvortil undertiden benyttes mindre friskt eller sundt Kjød, anvendes paa sine Steder en Opløsning af 3 Dele Salicylsyre i 100

Dele kogende Vand. (Pølser forfalskes ogsaa ved at blande Kjødet med Mel, hvorved Massen optager mere Vand, bliver lysere samt mere dejget, medens gode Pølser ere mere svampede). — I Stedet for Salicylsyre bruges ogsaa en lignende Opløsning af Borsyre hyppig i Amerika til Indsprøjtning i saltet Kjød og Flæsk. Det er imidlertid ikke godtgjort, at disse Midler ere uskadelige for Sundheden, hvorfor Kjød og Flæsk, som man selv har saltet eller røget, altid vil være at foretrække.

Men hvor man hele Aaret igjennem kan have frisk ferskt Kjød til nogenlunde rimelig Pris, maa dette i Almindelighed siges at være sundest og billigst, saaledes som den praktiske Englænder forlængst har indset.

Om Valget af Kjød er allerede tidligere talt; men til Bedømmelse af Prisen i Forhold til Priserne paa de levende Dyr, skal her gives nogle faa Oplysninger. Af den levende Vægt, som et Kreatur vejer, kan af hvert hundrede Pund ved Slagtningen antages i Gjennemsnit at blive: 50 til 60 Pd. Kjød og Fedt samt 15 til 20 Pund Hoved, Ben og Hud, medens Resten dels gaar tabt og dels bestaar af Blod, Indvolde, Tarmindhold o. s. v.

For Faar er Resultatet omtrent det samme.

Af Svin regner man for hvert hundrede Pund levende Vægt i Gjennemsnit 66 Pd. Bov, Midtflæsk og Skinke, ligemeget af hver Del, desuden 5 Pd. Fedt, 6 Pd. Ryg, 4 Pd. Ribben og 5 Pd. Hoved.

Jo større og jo federe Kreaturet eller Svinet er, desto større bliver ogsaa Slagtevægten; men desto højere er ogsaa Kødets Pris, naar Dyret ikke har været altfor gammelt.

Ved Indkjøb af Fjerkræ maa man for Prisens Vedkommende tage Hensyn til Alder, Foderstand og Vægt.

En kalkunsk Hane plejer at veje omtrent 12 Pd., Hønen 8 Pd., en Gaas 12 Pd., en And eller Høne 4 til 5 Pd. Fjerkræ maa helst have sultet et Døgn, før det slagtes, Indvoldene udtages da ikke, men det ophænges efter at være plukket i Træk paa et køligt Sted.

Fisk neddrysses, efter at Indvoldene ere udtagne, godt med Salt, hvis de skulle henstaa nogen Tid før Brugen; men de tabe altid noget herved.

Om Æg ere friske, kan man undersøge ved at holde dem foran et tændt Lys eller Lampe; de skulle da vise sig klare. Vil man opbevare dem i længere Tid, kunne de nedlægges i Kalkmælk, i Aske, Saugspaaner af tørt Bøgetræ eller i tørt Tørvesmul, saaledes at de ikke berøre hinanden og ere fuldstændig dækkede. I den senere Tid har man ogsaa med Held opbevaret dem ved at nedsænke dem i en Opløsning af Borsyre og Vand (1: 20—25).

Smør opbevares bedst i glasserede Krukker. Ovenpaa det lægges et efter Krukkens Størrelse afpasset Stykke Smørgaze og paa dette et godt Lag tørt Salt, hvorpaa Krukken tilbindes med Pergamentpapir. Det Smør, som produceres i sidste Halvdel af Juni, er det mest holdbare, naar Vejret ikke har været for varmt i Produktionstiden.

Margarine taaler ikke godt Opbevaring og burde aldrig anvendes til egentlig Madlavning, navnlig ikke til Kager, især naar disse skulle opbevares i nogen Tid. Omtrent Halvdelen bestaar af den olieagtige Del af Tælle, som udpresses af denne, en Trediedel er Sesamolie eller Kokosolie, Resten Salt og lidt Smør fra den ved Kjærningen anvendte Mælk. Det er navnlig Sesamolien, der er tilbøjelig til at fordærves og blive harsk.

Fedt fra Slagterierne eller som man selv har af-

smeltet, opbevares i Reglen uden Vanskelighed; derimod er det indførte amerikanske ofte blandet med Vanddampe, Bomuldsfrøolie og Stearin til Skade for Holdbarheden.

Mælken er et af vore vigtigste og forholdsvis billigte Fødemidler. Man maa altid saavidt muligt overbevise sig om, at den hidrører fra sunde, navnlig ikke fra tuberkuløse Kreaturer, samt at der ikke paa Produktionsstedet hersker smitsom Sygdom; thi Mælk er en farlig Smittebærer. Af denne Grund bør den ogsaa helst koges før Brugen. I den varme Tid er den eller Fløde tilbøjelig til hurtig at blive syrlig og vil da ikke lade sig koge, men »løber sammen«, det er, Ostestoffet udskilles. Er Syrligheden tilstede i ringe Grad, kan den hæves ved at tilsætte en Ubetydelighed tvekulsurt Natron.

Kogt Fløde kan om Sommeren opbevares ved at hældes varm paa rene, tørre Flasker, der lukkes med en løs Prop af tørt Bomuld, som dog ikke maa røre ved Fløden. Flasken hensættes derefter paa et tørt og køligt Sted.

Til smaa Oste med skarp Smag er Tilsætningen baade efter Oprindelsen og Behandlingen ofte saaledes, at den ligefrem er væmmelig. Undertiden iblandes Mel.

Ved Indkjøb af Gryn og Mel maa man passe paa, at det er af god Beskaffenhed og tørt. Det opbevares vel tildækket paa et meget tørt Sted.

Øl opbevares i en kold, ren Kjælder. Er det blevet surt paa Tønderne, kan den sure Smag tildels borttages ved Anvendelse af tvekulsurt Natron; men man maa ikke bruge for meget, da Øllet saa faar en flov Smag. Øl, der er afproppet paa Flasker, skal staa op paa et mørkt Sted. Bajersk Øl kan ligge ned.

Øl forfalskes med Quassia for at give det bitter Smag med Saccharin for at blive sødt.

Sodavand opbevares paa et mørkt, koldt Sted; er det aftappet paa Flasker, maa disse ligge ned.

Vinflasker maa ligge ned i en Kjælder. Før Flasken trækkes op, bør den helst staa nogle Timer i Ro paa Serveringsstedet og først aabnes, lige naar den skal bruges.

Til at afkøle Drikkevarer om Sommeren er Is bedst; men hvis man ikke har Is, kan man omvikle Flasken, hvori Drikken opbevares, med en vaad Serviet og hensætte den i Træk, helst mod Nord, samt af og til hælde frisk, koldt Vand over Servietten. Denne Fremgangsmaade er bedre end at sætte Flasken i koldt Vand. Is maa dog aldrig komme i direkte Berøring med Fødemidler, da den kan indeholde Urenheder.

Man kan fremstille kunstige Kuldeblandinger, der maa foretages i en glasseret Stenkrukke, da nogle af de anvendte Stoffer, navnlig Syrer, ere stærkt ætsende, hvorfor ogsaa i andre Henseender nødvendig Forsigtighed maa iagttages. Flasken med Drikken, der skal afkøles, nedsættes i Kuldeblandingen og afskylles i rent, koldt Vand, naar den tages op. Saadanne Blandinger ere:

A. 5	Vægtdele	Salmiak	og	5 Salpeter til 16 Vand
B. 3	—	Glaubersalt	-	2 fortyndet Salpetersyre
C. 8	—	Glaubersalt	-	5 Salpetersyre.
D. 1	—	Salmiak	-	1 Salpeter til 1 Vand.

Ved Kjøb af Sukker udsætter man sig mindst for at faa forfalskede Varer, naar man kjøber Kandis eller Topsukker (Melis), da det krystalliserede Sukker ikke let kan forfalskes. Derimod er det stødte Melis ofte forurenet af Kalk, hvilket ogsaa kan være Tilfældet med de lyse Fariner. I gammelt Farin-Sukker forekommer undertiden Sukkermidder, som man tillige kan træffe i en

ofte utrolig Mængde i det hvide Sukkerlag paa Figener og Rosiner, naar disse ikke ere friske og velbevarede. Ogsaa Sirup indeholder i Reglen en Del Urenlighed, og Brugen deraf betaler sig ikke saa godt som Brugen af Sukker, da Søde-Evnen forholdsvis er ringe paa Grund af det meget Vand, som den indeholder. Sukker maa opbevares paa et tørt Sted.

The forfalskes ved Tilsætning af andre Slags Blade og Sand; den grønne er altid farvet ved Kunst. Den maa opbevares i et vel tillukket Glas med sleben Prop, for at dens Aroma kan bevares.

Af Kaffe regnes Javabønner for de bedste, Rio eller Brasil for de ringeste. Den extrafine Mocca egner sig ikke til ublandet Brug, men giver blandet med Java en fortrinlig Kaffe. Ved at købe Bønnerne raa eller umalede brændte sikrer man sig bedst mod Forfalskning, skjøndt man mellem de sidste, — de saakaldte ristede, — ogsaa kan finde iblandet havarerede og senere udvaskede Bønner, der ere brændte under Tilsætning af Sukker. Dersom man kan være sikker paa at faa gode uforfalskede Bønner, maa man helst kjøbe dem brændte da Brændingen foregaar langt bedre i de særlig dertil bestemte Apparater. Ved brændte Kaffebønner blive de aromatiske Stoffer saa let flygtige, at Kaffen nødvendigvis maa opbevares meget omhyggelig, helst i Glas med sleben Prop. Raa Kaffe kan derimod opbevares paa et tørt Sted i en Pose eller lign. Af Kaffesurogater er Cichorie oftest uforfalsket, endvidere bruger man Løvetand, bestaaende af Cichorie, Kakaoskaller og brændt Korn, som ogsaa danner en væsentlig Bestanddel af andre Surrogater som »Kaffeina«, »Normalkaffe«, »Maltkaffe« o. lign., hvilket er eftervist ved Undersøgelser.

Salt maa opbevares paa et tørt Sted.

De fleste Krydderier opbevares bedst i Glas med

sleben Prop, især naar de kjøbes stødte. Indkjøbet maa ske hos paalidelige Handlende for at undgaa, at Krydderierne ere forfalskede og have tabt en Del Kraft ved længere Tids Henliggen.

Nogle af de vigtigste ere: Allehaande, de umodne tørrede Bær, i Størrelse som en lille Ært, af et Træ i Vestindien og Ostindien. Lugten og Smagen ligner noget Nellikers. Den ægte Kanel eller Ceylon Kanel har en guld-gul brunlig Farve, en stærkere Lugt og mere krydret Smag end den indiske Kanel eller Cassia-Kanelen, der er tykkere, mere brunlig og er den, man sædvanlig faar i Handelen. Den sidste har vel en skarpere Smag og koster kun lidt over en Trediedel af hvad den førstnævnte Sort koster; men Ceylon Kanel fortjener dog Fortrinet, tilmed da den er tre Gange saa drøj som Cassia Kanel. Dansk Ingefær er Roden af en i Tyskland og ogsaa enkelte Steder her voxende Plante, den er udvendig mørkebrun, indvendig hvid, næsten uden Lugt og af meget skarp Smag. Den hvide Ingefær er fra Vest- og Ostindien, dens Farve er udvendig brungraa og Lugten er krydret. Den er mere bitter end førstnævnte Sort og benyttes i Reglen. Kardemomme kommer fra Ostindien og har en stærk krydret Lugt, den bør ikke anvendes i for stor Mængde saa lidt som Muskatblomme, der er et Frødække, og med sit kanelgule Næt omgiver Muskatnødden, af bleg brunlig Farve og af lignende krydret Lugt og Smag som denne. Ogsaa Nelliker, de ikke udviklede Blomster af et Træ i Ostindien, maa ikke anvendes i for stor Mængde, da deres meget krydrede Lugt og Smag er særdeles gjennemtrængende. Cajenne-Peber ere aflange røde Bær, fyldte med hvide, sammentrykkede Frø. Det er af en meget skarp, peberagtig Smag og anvendes derfor kun undtagelsesvis.

Det forfalskes undertiden med stødt Ingefær. Det almindelige sorte Peber er de umodne Bær af en ostindisk Buskvæxt og ligner smaa, sorte Kugler. Ved Modenhed blive disse hvide og gaa i Handelen som hvidt Peber. Paprika er ungarsk Peber, som i de senere Aar bruges en Del, da det er mildere; de røde Hylstre, hvori det indeholdes, kaldes sædvanlig »spansk« Peber. Karry stammer fra Indien, men er ofte et hjemmelavet Produkt, der væsenligt er tilberedt af Peber. Vanillen kommer især fra Mexiko. Den maa opbevares med stor Omhu for ikke at tabe sin Kraft. Ved Bagning erstattes den undertiden af peruviansk Balsam, der let opløses i Sprit og noget ligner Vanillen i Lugt, men har en mere skarpkrydret og bitter Smag.

Pressegjær maa opbevares paa et koldt Sted.

XXX. Nogle Vink om Vadsk og Strygning m. m.

Smudsigt Tøj maa aldrig hengjemmes i fugtig Tilstand, da det saa let mugner eller raadner. Tøj, der har været benyttet af Patienter, som lide af Sygdom, der lader befrygte Smitte, bør strax sættes 24 Timer i Blød i Karbolvand og derefter vadskes, men aldrig hengjemmes i smudsig Tilstand.

Før Tøjet vadskes, maa det optælles og Stykke-Antallet opskrives. Jernholdigt Vand egner sig ikke til Vadsk, da Tøjet faar Rustpletter deraf. Meget haardt Vand forbinder sig ikke med Sæben. Flodvand, Regnvand og overhoveder blødt Vand er det bedste til Vadsk.

Brugen af Klor fraraades absolut, da det altid angriber Tøjet i større eller mindre Grad trods alle Forsikringer om det modsatte. Af Salmiakspiritus blandes omtrent 1 Pægl i 10 Kander af det Vand, hvori Tøjet sættes i Blød. Salmiakspiritus opløser Fedtet, gjør Vandet blødt, og ved Anvendelsen deraf sparer man derfor Sæbe. Det angriber ikke Tøjet, og navnlig til Uldtøj maa Brugen anbefales, ligesom ogsaa Vadskeskinds-Handsker blive bløde ved at vadskes deri. Ved Uldtøj kan man, naar Tøjet har staaet i Blød heri, anvende følgende Fremgangsmaade: ¼ Pd. Marseillesæbe skæres i smaa Stykker og opløses tilligemed 12 Kvint Potaske i 2 Potter varmt, men ikke kogende Vand. Heraf piskes en god Spiseskefuld med lidt kogende Vand, blandes derefter med en passende Mængde koldt Vand, og til en Spandfuld tilsættes ½ Pægl Eddike. Naar Uldtøjet er vadsket heri, lægges det i et tørt Lagen, rulles strax og tørres derefter færdigt.

Uldne Sengetæpper kunne vadskes saaledes: I 5 Kander pisket Sæbevand kommes 3 Spiseskefulde renset Terpentin, 3 Spiseskefulde Salmiakspiritus og 2 Theskefulde Borax. Tæpperne vadskes godt i 2 Hold af saadant Vand og skylles derpaa i lunkent Vand, hvori kommes en Theskefuld tvekulsurt Natron. Farverne holde sig godt, naar Tæpperne behandles paa denne Maade.

Linned bliver hvidt, naar man til 3 Kander af det Vand, hvori Tøjet skylles, tilsætter en Spiseskefuld renset Terpentin, der ikke skader Tøjet, og ingen Lugt efterlader.

I det foregaaende er omtalt, at Salmiakspiritus opløser Fedt. Salmiakspiritus fortyndet med Vand er derfor udmærket til Rengjørring af Sølvgjenstande, navnlig Skeer, Gafler o. s. v., der lægges i Blød deri og derefter renses med en Børste.

Ved Selskaber anbefales det strax efter Brugen at stikke Knivsbladene indtil Skaftet i fint ovntørret Sand og lade dem forblive deri, indtil de skulle slibes, da de saa blive langt lettere blanke. Efter Slibningen aftørres de med tørre Klude.

Til Aftagning af Pletter paa Klædningsstykker kan Salmiakspiritus anvendes. Man opløser 8 Gram ren Benzin i 250 Gram stærk Spiritus vini, og naar dette er opløst, tilsættes 80 Gram Salminakspiritus, og Flasken rystes godt. Man maa være forsigtig med Benzinen og ikke komme i Nærheden af Lys med den, da baade den og Dampene deraf er meget brændbar.

Pletter af Mælk borttages med Benzin; Chokoladepletter paa Dækketøj fjærnes ved hurtig Anvendelse af varm Mælk. Pletter af Bajersk Øl, Vin og Punsch med Afkog af Quilaia Bark.

Paa Silketøj borttages Pletter med Kartoffelmel; Fedtpletter med Pibeler. Pletter af Mælk eller Kaffe paa Silketøj aftages med en Blanding af 9 Dele Vand og 1 Del Glycerin, hvortil kan sættes ¼ Del Salmiakspiritus, hvis en Prøve først viser, at Tøjet ikk forandrer Farve derved.

Vadskeskindshandsker lægges 1 Time i Blød i stærkt kuldslaaet Sæbevand af hvid Sæbe. Til hver Pot Vand tilsættes 2 Spiseskefulde Salmiakspiritus. Derefter gnides de lempelig i rent, lunkent Sæbevand med lidt Salmiakspiritus og en Theskefuld tvekulsurt Natron i, vrides tørre i et rent, tørt Haandklæde, blæses op og tørres langsomt.

Hvide Handsker vadskes i Benzin paa den Maade, at man trækker dem paa og afgnider dem let med en fin, linned Klud, der dyppes i Benzin.

Meget fine Sager vadskes i Quilaia Bark; man kjøber for 10 Øre heraf paa Apotheket, overhælder den

med et Par Kopper kogende Vand, lader den trække over Gløder og henstaa, indtil den er kold. Heri vadskes f. Ex. broderede Kraver med stor Forsigtighed og tørres ved gjentagne Gange at lægges i et tørt Haandklæde.

Som Stivelse til fint Linned anbefales 12 Kvint Collmans Stivelse, som kommes i 2 Potter kogende Vand i et Fad for at opløses tilligemed 1 Topskefuld Borax. Under Strygningen gnides Jernet, der maa være blankt, af og til underneden med lidt Stearin. Dette anvendes ved saakaldt fransk Vadsk.

Nye Vadskesvampe lægges et Par Timer i Blød i en lunken, svag Sodaopløsning og udskylles derefter i rent, koldt Vand; de maa aldrig udkoges. Ældre urene Svampe lægges i Blød paa lignende Maade, men der tilsættes Sodaopløsningen en lille Haandfuld Kjøkkensalt. De udvadskes derpaa i rent, koldt Vand.



ALFABETISK INDHOLDSFORTEGNELSE.

V. Schønemanns Bogtrykkeri, Nyborg.



